

РЕДМОНД

Мультиварка-скороварка
Fast Chef MP110



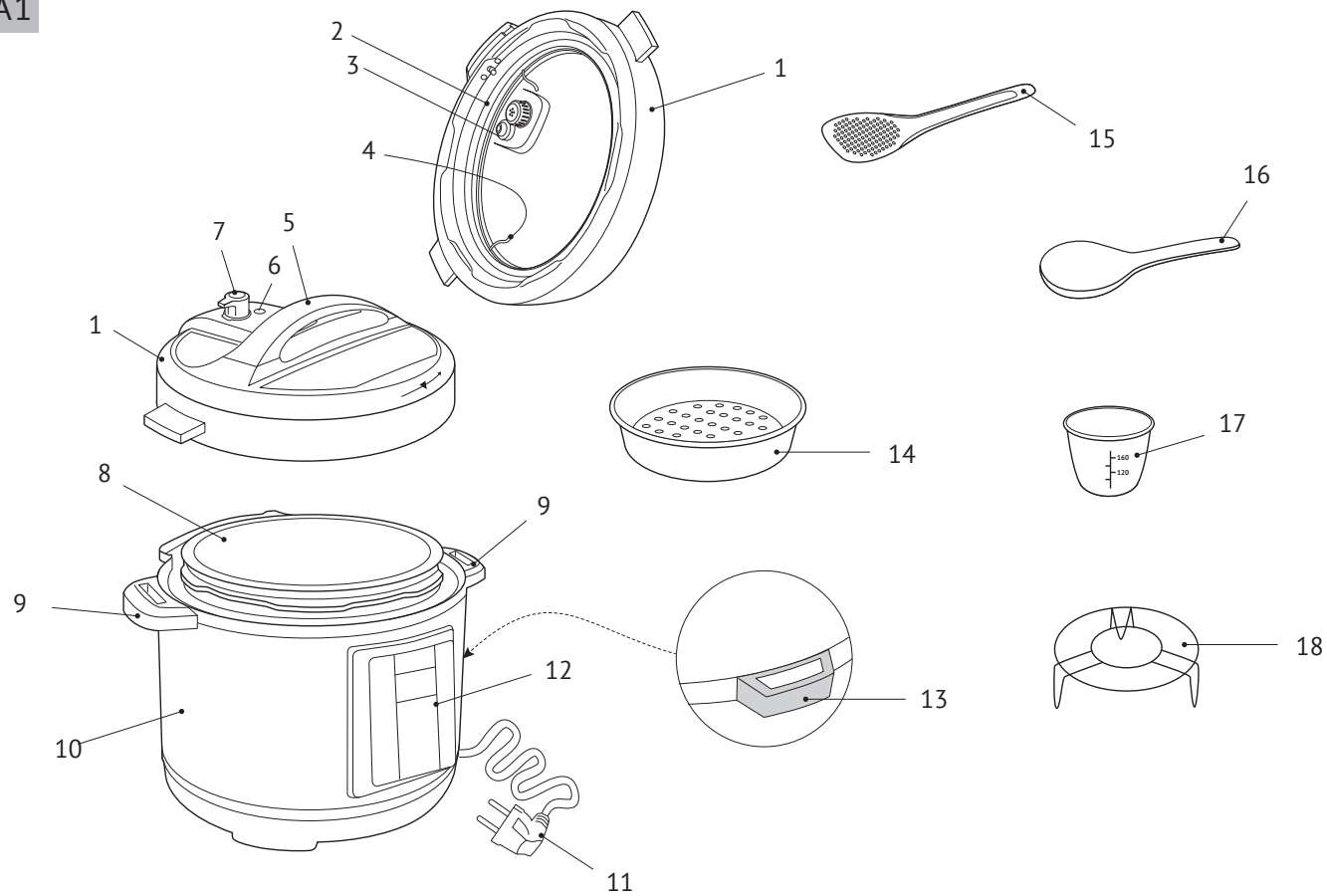
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

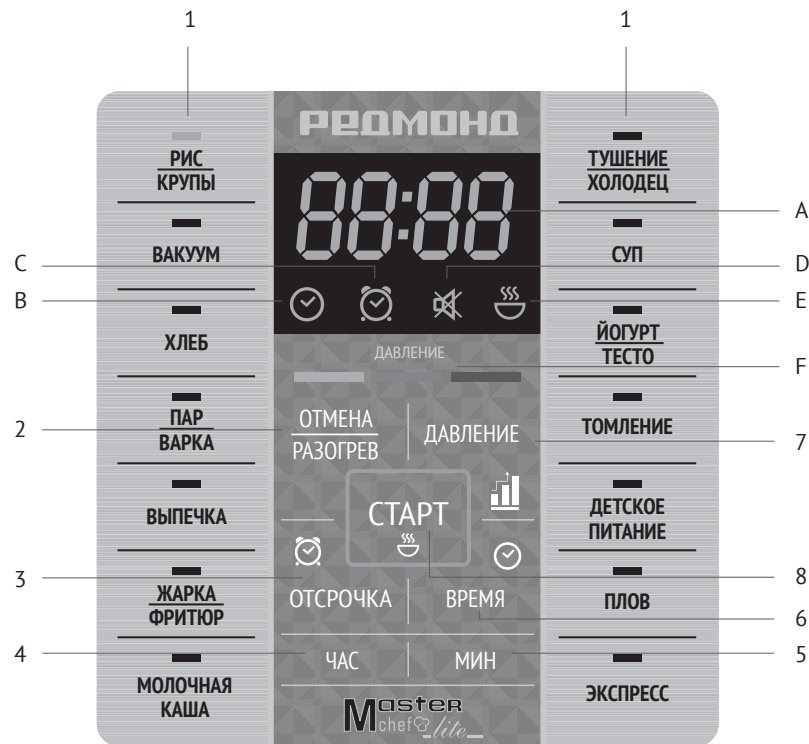
RUS	6
KAZ	17

СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	6	Общий порядок действий при использовании автоматических программ	11
Технические характеристики	8	Сводная таблица автоматических программ приготовления (заводские установки)	12
Программы.....	8	III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ	13
Функции.....	8	IV. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ.....	13
Комплектация	8	Общие рекомендации по приготовлению.....	13
Устройство мультиварки-скороварки.....	8	Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару.....	13
Панель управления	8	V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ.....	14
Устройство дисплея.....	8	VI. УХОД ЗА ПРИБОРОМ.....	14
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	9	Общие правила и рекомендации	14
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ-СКОРОВАРКИ	9	Очистка корпуса.....	14
Открытие/закрытие крышки.....	9	Очистка чаши	14
Система защиты	9	Очистка внутренней поверхности крышки и уплотнительного кольца	15
Отключение звуковых сигналов.....	9	Очистка съемного парового и запорного клапанов.....	15
Установка уровня давления.....	9	Удаление конденсата	15
Установка времени приготовления.....	9	Очистка рабочей камеры.....	15
Отсрочка старта программы.....	10	Хранение и транспортировка	15
Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев).....	10	VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР.....	15
Предварительное отключение автоподогрева.....	10	VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	16
Разогрев блюд	10		
Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ».....	10		

A1





УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим вас за то, что отдали предпочтение бытовой технике РЕДМОНД.

РЕДМОНД — это качество, надежность и неизменно внимательное отношение к потребностям клиентов. Надеемся, что вам понравится продукция компании и вы также будете выбирать наши изделия в будущем.

Мультиварка-скороварка РЕДМОНД МР110 – современный многофункциональный прибор нового поколения для приготовления пищи.

Хотите узнать больше? Посетите наш сайт www.redmond.com.ru.

Здесь вы найдете актуальную информацию о предлагаемой технике РЕДМОНД и ожидаемых новинках, сможете получить консультацию онлайн, а также заказать продукцию РЕДМОНД и оригинальные аксессуары к ней в нашем интернет-магазине.

Служба поддержки пользователей РЕДМОНД в России: 8-800-600-90-21 (звонок по России бесплатный).

 *Прежде чем использовать данное изделие, внимательно прочитайте руководство по эксплуатации и сохраните его в качестве справочника. Правильное использование прибора значительно продлит срок его службы.*

Меры безопасности и инструкции, содержащиеся в данном руководстве, не охватывают все возможные ситуации, которые могут возникнуть в процессе эксплуатации прибора. При работе с устройством пользователь должен руководствоваться здравым смыслом, быть осторожным и внимательным.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.
- Данный электроприбор представляет собой многофункциональное устройство для приготовления пищи в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах или в других подобных условиях не промышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.

- Перед подключением устройства к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора (см. технические характеристики или заводскую табличку изделия).
- Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора: несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- Подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление, — это обязательное требование защиты от поражения электрическим током. Используя удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.

STOP ***ВНИМАНИЕ!** Во время работы прибора его корпус, чаша и металлические детали нагреваются! Будьте осторожны! Используйте кухонные рукавицы. Во избежание ожога горячим паром не наклоняйтесь над устройством при открывании крышки.*

- Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его очистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за штепсель, а не за провод.
- Не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и краями мебели.

STOP ***ПОМНИТЕ:** случайное повреждение кабеля электропитания может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии, а также к поражению электротоком. При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должен производить изготовитель, сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал.*

- Всегда следите за чистотой и исправностью клапана выпуска пара, запорного клапана, уплотнительного кольца с внутренней стороны

крышки. Ни в коем случае не включайте прибор в электросеть при наличии повреждений, засоров, деформаций клапанов, внутренней крышки и уплотнительного кольца.

- Для приготовления пищи под давлением обязательно наличие в чаше воды или другой жидкости – не менее 1/5 от объема чаши.

STOP *Жарка и выпечка под высоким давлением категорически ЗАПРЕЩЕНЫ!*

- Во избежание засорения клапана выпуска пара заполняйте чашу продуктами и водой не более чем на 4/5 от объема чаши. При варке продуктов, имеющих способность набухать в горячей воде или выделять пену, – не более чем на 3/5 от объема чаши.

STOP *КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ запускать программу приготовления под высоким давлением, если крышка прибора не зафиксирована полностью!*

- При открытии клапана выпуска пара во время или по окончании процесса приготовления возможен сильный вертикальный выброс горячего пара. Не наклоняйтесь над крышкой и не держите руки над отверстиями клапана при его открытии.
- При повышении давления в рабочей камере автоматически срабатывает система блокировки крышки. Не пытайтесь открыть крышку прибора без предварительной нормализации давления в рабочей камере.
- По окончании приготовления жидких или пюреобразных блюд дайте прибору остыть в течение 10–15 минут перед сбросом давления, чтобы предотвратить выброс горячей жидкости через клапан выпуска пара.
- Открывайте крышку прибора только за установленную на ней пластиковую ручку. Поднимать устройство можно только за специальные ручки по бокам корпуса прибора и только в выключенном состоянии.

- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы – это может привести к перегреву и поломке устройства.

- Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе: попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям.

- Используйте прибор на высоте не более 2000 м над уровнем моря.

- Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора.

STOP *ЗАПРЕЩАЕТСЯ погружать корпус прибора в воду или помещать его под струю воды!*

- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании данного прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с прибором.

- Запрещены самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Ремонт прибора должен производиться исключительно специалистом авторизованного сервис-центра. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.

STOP *ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать прибор при любых неисправностях!*

Технические характеристики

Модель.....	Fast Chef MP110
Мощность.....	1000 Вт
Напряжение.....	220–240 В, 50 Гц
Защита от поражения электрическим током.....	класс I
Объем чаши.....	6 л
Покрывало чаши.....	антипригарное Daikin®*
Дисплей.....	светодиодный, цифровой
Клапан выпуска пара.....	Съемный
Крышка.....	Съемная
Габаритные размеры (Ш × В × Г).....	320 × 330 × 305 мм
Вес нетто.....	5 кг
Система защиты.....	4-уровневая:
• клапан выпуска пара	• температурный предохранитель
• запорный клапан	• датчик избыточного давления

Программы**Работающие в режиме скороварки:**

1. РИС/КРУПЫ
2. ПАР/ВАРКА
3. ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ
4. СУП
5. ТОМЛЕНИЕ
6. ПЛОВ

Работающие в режиме мультиварки:

1. ВАКУУМ
2. ХЛЕБ
3. ВЫПЕЧКА
4. ЖАРКА/ФРИТЮР
5. МОЛОЧНАЯ КАША
6. ЙОГУРТ/ТЕСТО
7. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ
8. ЭКСПРЕСС

Функции

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (изменение температуры и времени в процессе приготовления).....	есть
Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев).....	до 12 часов
Предварительное отключение автоподогрева.....	есть
Разогрев блюд.....	до 12 часов
Отложенный старт.....	до 24 часов
Отключение звуковых сигналов.....	есть

Комплектация

Мультиварка-скороварка.....	1 шт.
Чаша.....	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару.....	1 шт.
Подставка для приготовления на пару.....	1 шт.
Мерный стакан.....	1 шт.
Черпак.....	1 шт.

Плоская ложка.....	1 шт.
Книга рецептов.....	1 шт.
Руководство по эксплуатации.....	1 шт.
Сервисная книжка.....	1 шт.

Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях. В технических характеристиках допускается погрешность ±10%.

Устройство мультиварки-скороварки (схема А1, стр. 4)

- | | |
|---|---|
| 1. Крышка прибора | 10. Корпус прибора |
| 2. Уплотнительное силиконовое кольцо | 11. Шнур электропитания |
| 3. Уплотнительная резинка запорного клапана | 12. Панель управления с дисплеем |
| 4. Кольцо-держатель | 13. Держатель для черпака и ложки |
| 5. Ручка | 14. Контейнер для приготовления на пару |
| 6. Запорный клапан | 15. Плоская ложка |
| 7. Съемный паровой клапан | 16. Черпак |
| 8. Чаша | 17. Мерный стакан |
| 9. Ручки для переноски | 18. Подставка для приготовления на пару |

Панель управления (схема А2, стр. 5)

1. Кнопки выбора программ приготовления.
2. Кнопка «Отмена/Разогрев» – включение/отключение функции разогрева, прерывание работы программы приготовления, сброс сделанных настроек.
3. Кнопка «Отсрочка» – настройка режима отсрочки старта.
4. Кнопка «Час» – установка значения часов, уменьшение значения давления/температуры.
5. Кнопка «Мин» – установка значения минут, увеличение значения давления/температуры.
6. Кнопка «Время» – установка времени приготовления.
7. Кнопка «Давление» – изменение уровня рабочего давления в чаше.
8. Кнопка «Старт» – включение заданного режима приготовления, включение/отключение автоподогрева.

Устройство дисплея (схема А2, стр. 5)

- A. Индикатор значения времени/температуры.
- B. Индикатор режима установки времени приготовления.
- C. Индикатор режима отсрочки старта.
- D. Индикатор отключения звуковых сигналов.
- E. Индикатор работы функций автоподогрева и разогрева блюд.
- F. Индикатор уровня давления в рабочей камере.

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Аккуратно достаньте изделие и его комплектующие из коробки. Удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки.

 **Обязательно сохраните на месте предупреждающие наклейки, наклейки-указатели (при наличии) и табличку с серийным номером изделия на его корпусе!**

После транспортировки или хранения при низких температурах необходимо выдержать прибор при комнатной температуре не менее 2 часов перед включением.

Протрите корпус устройства влажной тканью и промойте чашу, дайте им просохнуть. Во избежание появления постороннего запаха при первом использовании прибора произведите его полную очистку (см. «Уход за прибором»).

Установите прибор на ровную твердую сухую горизонтальную поверхность так, чтобы выходящий из парового клапана горячий пар не попадал на обои, декоративные покрытия, электронные приборы и другие предметы или материалы, которые могут пострадать от повышенных влажности и температуры.

Перед использованием убедитесь в том, что внешние и видимые внутренние части прибора и чаши не имеют повреждений, сколов и других дефектов. Между чашей и нагревательным элементом не должно быть посторонних предметов.

Не включайте прибор без установленной внутрь чаши или с пустой чашей – при случайном запуске программы приготовления это приведет к критичному перегреву прибора или к повреждению антипригарного покрытия. Перед жаркой продуктов налейте в чашу немного растительного или подсолнечного масла.

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ-СКОРОВАРКИ

Открытие/закрытие крышки

При закрытии крышка прибора герметично соединяется с корпусом изделия, что позволяет создавать в его рабочей камере высокое давление.

Когда давление внутри прибора выше атмосферного, крышка автоматически блокируется. Если по окончании приготовления крышка не открывается без усилия, значит, давление в рабочей камере еще слишком высокое. Дайте прибору остыть в течение 10–15 минут, после чего откройте паровой клапан для нормализации давления в чаше.

Закройте крышку и поверните до упора в положение «Закрыто». Для приготовления в режиме скороварки переведите паровой клапан в положение «Закрыто», в режиме мультиварки – в положение «Открыто».

 **ВНИМАНИЕ!** Во время работы прибор нагревается! Не прикасайтесь к его металлическим частям в процессе и по окончании приготовления. При подъеме и переноске держите прибор за специальные ручки на корпусе.

 **ВНИМАНИЕ!** Поднимать прибор за ручку на крышке ЗАПРЕЩЕНО.

Система защиты

Мультиварка-скороварка Fast Chef MP110 оснащена многоуровневой системой защиты. Если температура и (или) давление в камере превысит допустимые показатели, система остановит процесс приготовления. Когда данные параметры придут в норму, процесс приготовления возобновится. Если за определенное время этого не произойдет, специальное устройство прервет цепь электропитания и полностью остановит работу мультиварки-скороварки.

Если вы прервали процесс приготовления в режиме скороварки нажатием кнопки «Отмена/Разогрев» (или прибор был отключен от электросети во время работы программы), дайте прибору остыть в течение 10–15 минут и откройте клапан выпуска пара для нормализации давления в чаше.

После нормализации давления в рабочей камере откройте крышку прибора.

Отключение звуковых сигналов

Для отключения звуковых сигналов нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Время». На дисплее появится надпись 50n. Отключение звуковых сигналов осуществляется нажатием кнопки «Мин» или «Час». Загорится индикатор , на дисплее будет отображаться надпись SOFF. Для включения звуковых сигналов нажмите кнопку «Мин» или «Час». По окончании настройки не нажимайте кнопки на панели управления в течение 5 секунд. Изменения будут сохранены автоматически.

Установка уровня давления

В мультиварке-скороварке Fast Chef MP110 в программах, работающих в режиме скороварки, можно изменять уровень давления от 30 до 70 кПа.

1. Чтобы перейти в режим установки давления, нажмите кнопку «Давление».
2. Установите желаемый уровень давления. При нажатии кнопки «Мин» уровень давления повышается, кнопки «Час» – понижается. Изменения будут отображаться соответствующими индикаторами. По достижении максимального значения установка уровня давления продолжится с начала диапазона.

Уровень	Индикатор	Давление, кПа
Низкий	Желтый	30
Средний	Оранжевый	50
Высокий	Красный	70

Установка времени приготовления

В мультиварке-скороварке Fast Chef MP110 можно самостоятельно устанавливать время приготовления для каждой программы, кроме программы «ЭКСПРЕСС». Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависят от выбранной программы приготовления.

Для установки времени приготовления после выбора автоматической программы нажмите кнопку «Время». Значение часов на индикаторе времени начнет мигать. Установите желаемое значение часов, нажимая кнопку «Час». Выбрав значение часов, нажимая кнопку «Мин», установите значение минут.

Изменение значений часов и минут происходит независимо друг от друга. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку.

i В некоторых автоматических программах отсчет установленного времени приготовления начинается только после выхода прибора на заданную рабочую температуру. Например, если залить холодную воду и установить в программе «ПАР/ВАРКА» время приготовления 5 минут, то запуск программы и обратный отсчет заданного времени приготовления начнется только после закипания воды.

Во время выхода прибора на заданные параметры мигает индикатор ☺.

Отсрочка старта программы

Функция «Отсрочка старта» позволяет задать интервал времени, по окончании которого начнет работать программа приготовления, до 24 часов с шагом установки в 1 минуту.

Для установки времени отсрочки старта после выбора автоматической программы приготовления нажмите кнопку «Отсрочка». Индикатор времени отобразит значение 00:00 и начнет мигать. При нажатии кнопки «Час» будет увеличиваться значение часов, при нажатии кнопки «Мин» — значение минут.

Изменение значений часов и минут происходит независимо друг от друга. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку. При установке значения 00:00 после нажатия кнопки «Старт» начнется выполнение программы приготовления.

i Функция «Отсрочка старта» недоступна при использовании программ «ЖАРКА/ФРИТИЮР» и «ЭКСПРЕСС».

Во время работы функции «Отсрочка старта» горит индикатор выбранной программы, на дисплее отображается индикатор ☺, обратный поминутный отсчет времени отсрочки старта и, если активна функция автоподогрева, индикатор ☺. Чтобы увидеть время работы программы приготовления, нажмите и удерживайте кнопку «Отсрочка».

💡 Не рекомендуется использовать функцию «Отсрочка старта», если рецепт содержит скоропортящиеся продукты (яйца, свежее молоко, мясо, сыр и т. д.).

В данном разделе приведен общий алгоритм работы с прибором. Для конкретных блюд этот порядок может отличаться, следуйте указаниям книги рецептов. Если вы готовите по собственному рецепту, обратитесь также к Сводной таблице программ приготовления и разделу «Советы по приготовлению».

Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)

Данная функция включается автоматически сразу по завершении работы программы приготовления и может поддерживать температуру готового блюда в пределах 70–75°C

до 12 часов. При действующем автоподогреве светится индикатор ☺, на дисплее отображается прямой отсчет времени работы в данном режиме.

При необходимости автоподогрев можно выключить, нажав и удерживая несколько секунд кнопку «Отмена/Разогрев».

i Функция «Автоподогрев» недоступна при использовании программ «ВАКУУМ», «ЙОГУРТ/ТЕСТО» и «ЭКСПРЕСС».

Предварительное отключение автоподогрева

Выключение автоподогрева по окончании работы программы приготовления не всегда желательно. С учетом этого, в мультиварке-скороварке Fast Chef MP110 предусмотрена возможность заблаговременного отключения данной функции во время работы основной программы приготовления. Для этого нажмите кнопку «Старт», пока индикатор кнопки «Отмена/Разогрев» не погаснет. Чтобы снова включить автоподогрев, нажмите кнопку «Старт» еще раз (индикатор кнопки «Отмена/Разогрев» загорится).

Разогрев блюд

Мультиварку-скороварку Fast Chef MP110 можно использовать для разогрева холодных блюд. Для этого:

1. Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус прибора.
2. Закройте крышку, подключите прибор к электросети.
3. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Отмена/Разогрев». Загорятся соответствующий индикатор на дисплее и индикатор кнопки. Таймер начнет отсчет времени разогрева.

Прибор разогреет блюдо до 70–75°C и будет поддерживать его в горячем состоянии до 12 часов. При необходимости разогрев можно остановить, нажав и удерживая несколько секунд кнопку «Отмена/Разогрев», пока не погаснут соответствующие индикаторы на дисплее и кнопке.

💡 Не рекомендуется оставлять блюдо в горячем состоянии более чем на два-три часа, так как иногда это может привести к изменению его вкусовых качеств.

Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»

Откройте для себя еще больше возможностей для кулинарного творчества с новой функцией «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»! Используя функцию «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ», вы сможете изменять настройки программ прямо в процессе приготовления.

Вы всегда сможете настроить работу программы так, чтобы она соответствовала именно вашим пожеланиям. Выкипает суп? Молочная каша «убегает»? Овощи на пару готовятся слишком долго? Измените температуру или время приготовления, не прерывая работу программы, как если бы вы готовили на плите или в духовом шкафу.

i Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» недоступна при использовании автоматической программы «ЭКСПРЕСС».

Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» позволяет изменять время и температуру приготовления во время работы программы. Диапазон и шаг изменения времени приготовления зависят от выбранной программы. Диапазон изменения температуры зависит от выбранной программы, шаг изменения – 1°C.

i Возможность изменения температуры приготовления доступна при использовании программ «ВАКУУМ», «ВЫПЕЧКА», «ЖАРКА/ФРИТЮР», «МОЛОЧНАЯ КАША» И «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ».

Вы можете использовать функцию «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» только во время приготовления. Во время работы функции «Отсрочка старта» и ожидания выхода на рабочий режим во время работы программ функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» недоступна.

💡 Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» может оказаться особенно полезной, если вы готовите блюда по сложным рецептам, требующим сочетания различных программ приготовления (например, при приготовлении голубцов, бефстроганов, супов и пасты по различным рецептам, джема и т. д.).

Изменение температуры приготовления

1. Во время работы программы приготовления нажмите кнопку «Час» или «Мин». Индикатор значения температуры на дисплее начнет мигать.
2. Установите желаемую температуру. Для увеличения нажимайте кнопку «Мин», для уменьшения – кнопку «Час». Для быстрого изменения нажмите и удерживайте нужную кнопку. По достижении максимального (минимального) значения установка продолжится с начала диапазона.
3. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение 5 секунд. Изменения будут сохранены автоматически.

i Для защиты от перегрева при установке температуры приготовления выше 130°C максимальное время работы программы ограничивается двумя часами. Если при последних изменениях температура будет установлена ниже 130°C, время приготовления вернется к исходному значению за вычетом уже отработанного программой.

Изменение времени приготовления

1. Во время работы программы приготовления дважды нажмите кнопку «Время». Индикатор значения времени на дисплее начнет мигать.
2. Установите желаемое время приготовления. Для увеличения значения с шагом в 1 час нажимайте кнопку «Час», с шагом в 1 минуту – кнопку «Мин». Увеличение часов и минут происходит независимо друг от друга. По достижении максимального значения установка продолжится с начала диапазона. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку.
3. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение 5 секунд. Изменения будут сохранены автоматически.

i Если установить значение времени приготовления 00:00, работа программы будет остановлена.

Общий порядок действий при использовании автоматических программ

STOP **ВАЖНО!** Если вы используете прибор для кипячения воды (например, при варке продуктов), ЗАПРЕЩАЕТСЯ устанавливать температуру приготовления выше 100°C. Это может привести к перегреву и поломке прибора. По той же причине ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать для кипячения воды программы «ЖАРКА/ФРИТЮР», «ВЫПЕЧКА», «ХЛЕБ».

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты.
2. Разместите ингредиенты в чаше мультиварки-скороварки в соответствии с программой приготовления и вставьте ее в корпус прибора. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Убедитесь, что чаша установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.

STOP При работе с мультиваркой-скороваркой используйте только чашу, входящую в комплект или совместимую с данной моделью. Совместимые чаши смотрите в разделе «Дополнительные аксессуары» и на сайте www.redmond.com.ru. Использование другой посуды ЗАПРЕЩЕНО!

ЗАПРЕЩАЕТСЯ обрабатывать продукты непосредственно в чаше! Это может привести к повреждению антипригарного покрытия, деформации чаши и выходу прибора из строя.

3. Закройте крышку прибора и поверните в положение «Закрыто» во упора. Для приготовления в режиме скороварки переведите паровой клапан в положение «Закрото», в режиме мультиварки – в положение «Открыто». Подключите прибор к электросети.

STOP **ВНИМАНИЕ!** Если вы готовите на высоких температурах с использованием большого количества растительного масла, всегда оставляйте крышку прибора открытой.

4. Для выбора программы приготовления нажмите соответствующую кнопку. Индикатор кнопки загорится.
5. Если вас не устраивает время приготовления, установленное по умолчанию, вы можете изменить его значение.
6. При необходимости установите время отложенного старта.

i Если промежуток времени между нажатиями составит более 1 минуты, то произойдет сброс выбранной программы, а дисплей вернется к индикации текущего времени.

7. Для запуска программы приготовления нажмите кнопку «Старт». В зависимости от выбранной программы приготовления обратный отсчет времени начнется сразу или по достижении необходимой температуры и давления в чаше.

i При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева, нажав кнопку «Старт». Индикатор Разогрев на дисплее погаснет. Повторное нажатие кнопки «Старт» снова включит данную функцию.

Во время работы программ «ВЫПЕЧКА» и «ЖАРКА/ФРИТЮР» возможно изменение температуры приготовления.

В режиме работы скороварки запорный клапан (схема А1, п. 6) поднимается под воздействием давления в чаше. ЗАПРЕЩАЕТСЯ нажимать и оказывать любое воздействие на него во время работы прибора.

8. О завершении программы приготовления вас оповестит звуковой сигнал, на дисплее появится надпись End. Далее, в зависимости от выбранной программы или текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор , отображается прямой отсчет времени работы функции) или в режим ожидания.
9. По окончании приготовления дайте прибору остыть в течение нескольких минут, после чего переведите паровой клапан в положение «Открыто» для нормализации давления в рабочей камере. После нормализации давления в чаше откройте крышку прибора.



Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрев, нажмите кнопку «Отмена/Разогрев».



ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- заполнять чашу продуктами и водой выше максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши;
- готовить в режиме скороварки без воды или иной жидкости (минимальный требуемый объем жидкости – 2 мерных стакана);
- использовать режим скороварки для жарки продуктов на масле.



Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке-скороварке РЕДМОНД МР110 кулинарной книги, разработанной специально для этой модели. Соответствующие рецепты вы также можете найти на сайте www.redmond.com.ru.

Сводная таблица автоматических программ приготовления (заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Диапазон температуры во время приготовления / Шаг установки	Уровень давления по умолчанию, кПа / Возможность регулировки	Отсрочка старта	Ожидание выхода на рабочий режим	Автоподогрев, час
РИС/КРУПА*	Приготовление различных круп и гарниров. Варка рассыпчатых каш на воде	0:10	5 мин – 2 ч / 1 мин		70 / ✓	✓	✓	12
ПАР/ВАРКА	Приготовление на пару или варка мяса, рыбы, птицы, овощей и других продуктов. Для приготовления в данной программе используйте специальный контейнер (входит в комплект). Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, обратитесь к таблице «Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару»	0:10	5 мин – 2 ч / 1 мин		70 / ✓	✓	✓	12

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Диапазон температуры во время приготовления / Шаг установки	Уровень давления по умолчанию, кПа / Возможность регулировки	Отсрочка старта	Ожидание выхода на рабочий режим	Автоподогрев, час
ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ	Тушение мяса, рыбы, овощей гарниров и многокомпонентных блюд, приготовление холодца и заливного	0:20	5 мин – 4 ч / 1 мин		70 / ✓	✓	✓	12
СУП	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов	0:20	5 мин – 4 ч / 1 мин		70 / ✓	✓	✓	12
ТОМЛЕНИЕ	Приготовление тушенки, рульки	1:00	5 мин – 5 ч / 5 мин		70 / ✓	✓	✓	12
ПЛОВ	Приготовление различных видов плова	0:20	5 мин – 3 ч / 1 мин		70 / ✓	✓	✓	12
ВАКУУМ	Приготовление продуктов по технологии sous-vide (франц. «в вакууме»). Следуйте рекомендациям по приготовлению из прилагаемой книги рецептов	2:30	5 мин – 10 ч / 1 мин	30–160°C / 1°C		✓		
ХЛЕБ	Приготовление хлеба из ржаной и пшеничной муки. В течение первого часа работы программы идет расстойка теста, а затем – непосредственно выпекание. Чтобы хлеб пропекся равномерно, в процессе выпекания его необходимо перевернуть после подачи прибором звукового сигнала. При установке времени приготовления менее 1 часа после нажатия кнопки «Старт» начнется процесс выпекания	3:00	10 мин – 4 ч / 5 мин			✓		2
ВЫПЕЧКА	Выпечка кексов, бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста	0:40	10 мин – 4 ч / 5 мин	30–160°C / 1°C		✓		12
ЖАРКА/ФРИТЮР	Жарка мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд, приготовление различных продуктов во фритюре. По достижении установленной температуры приготовления прибор подаст два звуковых сигнала, поместите продукты в чашу. Во время работы данной программы крышка прибора должна оставаться открытой	0:18	5 мин – 1 ч / 1 мин	30–165°C / 1°C		✓		12

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Диапазон температуры во время приготовления / Шаг установки	Уровень давления по умолчанию, кПа / Возможность регулировки	Отсрочка старта	Ожидание выхода на рабочий режим	Автоподогрев, час
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление каш с использованием пастеризованного молока малой жирности	0:20	5 мин – 4 ч / 1 мин	30–160°C / 1°C		✓	✓	12
ЙОГУРТ/ТЕСТО	Приготовление различных видов йогурта, расстойка дрожжевого теста	8:00	10 мин – 12 ч / 5 мин			✓		
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ	Приготовление детского питания	0:10	5 мин – 4 ч / 1 мин	30–160°C / 1°C		✓	✓	12
ЭКСПРЕСС	Быстрое приготовление рассыпчатых каш на воде	Программа предусматривает автоматическое отключение после полного выпяпания воды						

* Функция автоматического отключения программы после выпяпания воды для приготовления рассыпчатых круп реализована в программе «ЭКСПРЕСС».

III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

- Приготовление фондю
- Приготовление творога, сыра
- Стерилизация посуды
- Пастеризация
- Подогрев детского питания



Подробную информацию вы можете найти в книге рецептов или на сайте www.redmond.com.ru.

IV. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Общие рекомендации по приготовлению

- Для приготовления овощей и других продуктов на пару налейте в чашу 500–600 мл воды. Установите контейнер для приготовления на пару в чашу. Отмерьте и подготовьте продук-

ты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере для приготовления на пару. Следуйте указаниям книги рецептов.

- Для приготовления молочных каш используйте пастеризованное молоко малой жирности, при использовании цельного молока разбавляйте его питьевой водой в пропорции 1:1. Перед приготовлением смазывайте чашу мультиварки сливочным маслом. Строго соблюдайте пропорции, указанные в рецептах из прилагаемой книги. Уменьшайте или увеличивайте количество ингредиентов только пропорционально.
- При приготовлении некоторых продуктов (например, макарон,пельменей и др.) образуется пена. Для предотвращения ее возможного вытекания за пределы чаши не закрывайте крышку прибора в течение нескольких минут после загрузки продуктов в кипящую воду.
- Во время приготовления хлеба, выпечки или йогурта следите за тем, чтобы исходные ингредиенты занимали не более половины объема чаши.
- Не открывайте крышку мультиварки на этапе расстойки теста! От этого зависит качество выпекаемого продукта.
- При приготовлении во фритюре помещайте корзину (приобретается отдельно) с продуктами в уже разогретое масло. Используйте в качестве фритюра только рафинированное растительное масло. Готовьте с открытой крышкой. Помните о том, что масло очень горячее! Во избежание ожога используйте кухонные рукавицы и не наклоняйтесь над устройством. Не используйте одно и то же масло для повторного приготовления продуктов во фритюре.
- Перед повторным использованием программы «ЖАРКА/ФРИТЮР» дайте прибору полностью остыть.
- Для приготовления йогуртов вы можете использовать специальный комплект баночек для йогурта РЕДМОНД RAM-G1 (приобретается отдельно).

Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

Продукт	Вес, г / Кол-во, шт.	Объем воды, мл	Время приготовления, мин
Филе свинины/говядины (кубиками по 1,5–2 см)	500	800	30/40
Филе баранины (кубиками по 1,5–2 см)	500	800	40
Филе куриное (кубиками по 1,5–2 см)	500	800	20
Фрикадельки/котлеты	500	800	25/40
Рыба (филе)	300	800	15
Морской коктейль (свежемороженый)	300	800	5
Манты/хинкали	5 шт.	800	25/30
Картофель (разрезанный на 4 части)	500	800	20
Морковь (кубиками по 1,5–2 см)	500	800	35

Продукт	Вес, г / Кол-во, шт.	Объем воды, мл	Время приготовления, мин
Свекла (разрезанная на 4 части)	500	1500	90
Овощи (свежемороженые)	500	800	5
Яйцо куриное	5 шт.	800	10

i Следует учитывать, что это общие рекомендации. Реальное время может отличаться от рекомендованных значений в зависимости от свойств конкретного продукта, а также от ваших вкусовых предпочтений.

V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

(приобретаются отдельно)

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке-скороварке Fast Chef MP110 и узнать о новинках продукции РЕДМОНД можно на сайте www.redmond.company либо в магазинах официальных дилеров.

RAM-CL1 — щипцы для чаши

Предназначаются для удобного извлечения чаши из мультиварки-скороварки. Возможно использование с мультиварками-скороварками других брендов.

RAM-FB1 — корзина для жарки во фритюре

Используется для приготовления различных продуктов в сильно разогретом или кипящем масле (фритюре). Подходит для любых чаш объемом от 3 литров. Изготовлена из нержавеющей стали, имеет съемную ручку и крючок для фиксации на чаше для облегчения слива лишнего масла после приготовления. Возможно использование с мультиварками-скороварками других брендов с чашами объемом от 3 литров. Можно мыть в посудомоечной машине.

RAM-G1 — комплект баночек для йогурта с маркерами на крышках (4 шт.)

Предназначен для приготовления различных йогуртов. Банки имеют маркеры даты, позволяющие контролировать срок годности. Возможно использование с мультиварками-скороварками других брендов.

RHP-M02 — ветчинница

Предназначена для приготовления ветчины, рулетов и других деликатесов из мяса, птицы или рыбы с добавлением различных специй и наполнителей. Вы можете использовать ветчинницу в мультиварке-скороварке, в духовом шкафу, аэрогриле или просто в кастрюле подходящего объема на плите.

RB-A673 — чаша с антипригарным покрытием

Внутреннее покрытие чаши довольно устойчиво к механическим повреждениям, обладает отличными антипригарными и теплопроводными свойствами, благодаря чему пища не прилипает к поверхности, жарится равномерно и тушится равномерно в течение всего процесса приготовления. Данная чаша специально разработана для более качественной выпеч-

ки, жарки или варки молочных каш. Возможно использование чаши вне мультиварки-скороварки для хранения продуктов и приготовления блюд в духовом шкафу. Можно мыть в посудомоечной машине. Емкость — 6 литров. Сменная чаша для данной модели мультиварки-скороварки.

VI. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Общие правила и рекомендации

- Перед первым использованием прибора, а также для удаления запаха пищи в мультиварке-скороварке после приготовления рекомендуем обработать в ней в течение 15 минут половину порезанного на кусочки лимона в программе «ПАР/ВАРКА», предварительно налив в чашу 0,5 л воды.
- Не следует оставлять в закрытой мультиварке-скороварке чашу с водой или приготовленной пищей больше чем на 24 часа. Чашу с готовым блюдом вы можете хранить в холодильнике и при необходимости разогреть пищу в приборе, используя соответствующую функцию.
- Если вы не используете прибор длительное время, отключите его от электросети. Рабочая камера, включая нагревательный диск, чаша, внутренняя поверхность крышки, уплотнительное кольцо, запорный клапан и клапан выпуска пара должны быть чистыми и сухими.

STOP

ЗАПРЕЩАЕТСЯ погружать корпус прибора в воду или помещать его под струю воды!

ЗАПРЕЩАЕТСЯ использование при очистке прибора грубых салфеток или губок, абразивных паст. Также недопустимо использование любых химически агрессивных или других веществ, не рекомендованных для применения с предметами, контактирующими с пищей.

- Будьте аккуратны при очистке резиновых деталей: их повреждение или деформация может привести к неправильной работе прибора.
- Корпус изделия можно очищать по мере загрязнения. Чашу, внутреннюю поверхность крышки, уплотнительное кольцо, паровой и запорный клапаны необходимо очищать после каждого использования прибора. Конденсат, образующийся в процессе приготовления пищи в мультиварке-скороварке, удаляйте после каждого использования устройства. Внутренние поверхности рабочей камеры очищайте по необходимости.

Очистка корпуса

Очищайте корпус изделия и внутреннюю поверхность крышки мягкой влажной кухонной салфеткой или губкой. Возможно применение деликатного чистящего средства. Во избежание появления подтеков от воды и разводов на корпусе рекомендуем протереть его поверхность насухо.

Очистка чаши

Вы можете очищать чашу как вручную, используя мягкую губку и средство для мытья посуды, так и в посудомоечной машине (в соответствии с рекомендациями ее производителя).

При сильном загрязнении налейте в чашу теплой воды и оставьте на некоторое время отмокать, после чего произведите очистку. Обязательно протрите внешнюю поверхность чаши насухо, прежде чем установить ее в корпус прибора.

При регулярной эксплуатации чаши возможно полное или частичное изменение цвета ее покрытия. Само по себе это не является признаком дефекта чаши.

Очистка внутренней поверхности крышки и уплотнительного кольца

1. Откройте крышку мультиварки-скороварки. Снимите уплотнительное кольцо с кольца-держателя.
2. Протрите внутреннюю поверхность крышки влажной кухонной салфеткой или губкой. При необходимости вымойте снятое уплотнительное кольцо под струей воды, используя средство для мытья посуды.
3. Вытрите крышку, кольцо-держатель и уплотнительное кольцо насухо.
4. Установите уплотнительное кольцо на кольцо-держатель.

Очистка съемного парового и запорного клапанов

Паровой и запорный клапаны установлены в специальном гнезде на верхней крышке прибора. Составной частью клапанов является защитная решетка на внутренней поверхности крышки.

1. Аккуратно потяните паровой клапан вверх и снимите его.
2. Снимите защитную решетку на внутренней стороне крышки, потянув ее на себя.
3. Аккуратно снимите резинку запорного клапана и извлеките сам клапан. Промойте все части парового и запорного клапанов.
4. Проведите сборку в обратном порядке: вставьте запорный клапан на место и наденьте на него резинку, установите защитную решетку парового клапана на распоры до упора. Плотно установите паровой клапан в гнездо на крышке прибора.



ВНИМАНИЕ! Во избежание деформации резинки клапана не скручивайте и не вытягивайте ее при снятии, очистке и установке.

Удаление конденсата

В данной модели конденсат скапливается в специальной полости на корпусе прибора вокруг чаши. Для его удаления используйте кухонные салфетки.

Очистка рабочей камеры

При строгом соблюдении указаний данного руководства вероятность попадания жидкости, частичек пищи или мусора внутрь рабочей камеры прибора минимальна.

Если существенное загрязнение все же произошло, следует очистить поверхности рабочей камеры во избежание некорректной работы или поломки прибора.



Прежде чем очищать рабочую камеру мультиварки-скороварки, убедитесь, что прибор отключен от электросети и полностью остыл!

Боковые стенки рабочей камеры, поверхность нагревательного диска и кожух центрального термодатчика (расположен в середине нагревательного диска) можно очистить увлажненной (не мокрой!) губкой или салфеткой. Если вы применяете моющее средство, необходимо тщательно удалить его остатки, чтобы исключить появление нежелательного запаха при последующем приготовлении пищи.

При попадании инородных тел в углубление вокруг центрального термодатчика аккуратно удалите их пинцетом, не надавливая на кожух датчика.

При загрязнении поверхности нагревательного диска допустимо использовать увлажненную губку средней жесткости или синтетическую щетку.



При регулярной эксплуатации прибора со временем возможно полное или частичное изменение цвета нагревательного диска. Само по себе это не является признаком неисправности устройства и не влияет на правильность его работы.

Хранение и транспортировка

Перед хранением и повторной эксплуатацией очистите и полностью просушите все части прибора. Храните прибор в сухом вентилируемом месте вдали от нагревательных приборов и попадания прямых солнечных лучей.

При транспортировке и хранении запрещается подвергать прибор механическим воздействиям, которые могут привести к повреждению прибора и/или нарушению целостности упаковки.

Необходимо беречь упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
На дисплее возникло сообщение о системной ошибке: E1, E2, E5, E18	Системная ошибка, возможен выход из строя платы управления или нагревательного элемента	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Плотно закройте крышку, включите прибор в электросеть снова
На дисплее возникло сообщение о системной ошибке: EC	Крышка прибора установлена неправильно	Закройте крышку прибора и поверните в положение «Закрыто» до упора
Прибор не включается	Прибор не подключен к электросети	Удостоверьтесь, что прибор подключен к электросети
	Неисправна электрическая розетка	Включите прибор в исправную розетку и проверьте наличие напряжения в электросети
	В электросети нет тока	Проверьте наличие напряжения в электросети
Блюдо готовится слишком долго	Перебои с питанием от электросети (уровень напряжения тока нестабilen или ниже нормы)	Проверьте наличие стабильного напряжения тока в электросети. Если оно нестабильно или ниже нормы, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
Блюдо готовится слишком долго	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет или частицы (мусор, крупа, кусочки пищи)	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Удалите посторонний предмет или частицы
	Чаша в корпусе прибора установлена неровно	Установите чашу ровно, без перекосов
	Нагревательный диск сильно загрязнен	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный диск
Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар. Отсчет времени работы программы не идет	Отсутствует уплотнительная резинка на внутренней крышке	Проверьте наличие уплотнительной резинки на внутренней крышке
При работе устройства в режиме скороварки из отверстия запорного клапана продолжает выходить пар. Отсчет времени работы программы не идет	Запорный клапан загрязнен	Проведите очистку запорного клапана согласно разделу «Уход за прибором»
	Утеряны запорный клапан или его уплотнительная резинка	Проверьте наличие запорного клапана и его уплотнительной резинки
	Чаша неровно установлена в корпус прибора	Установите чашу ровно, без перекосов
Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар	Нарушена герметичность соединения чаши и крышки прибора	Проверьте, нет ли посторонних предметов (мусора, крупы, кусочков пищи) между крышкой и корпусом прибора удалите их. Всегда закрывайте крышку прибора до упора
	Уплотнительная резинка на крышке сильно загрязнена, деформирована или повреждена	Проверьте состояние уплотнительной резинки на внутренней крышке прибора. Возможно, она требует замены

И В случае если неисправность устранить не удалось, обратитесь в авторизованный сервисный центр.



Запчасти для постгарантийного ремонта можно найти на сайте <https://redmondsale.com/>

VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА



* Стандартная гарантия 1 год. Условия расширенной гарантии по ссылке: <https://warranty.redmond.company/>

В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью магазина и подписью продавца на оригинальном гарантийном талоне. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с руководством по эксплуатации, не ремонтировалось, не разбиралось и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним, а также сохранена полная комплектность изделия. Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия и расходные материалы (антипригарные покрытия, уплотнители и т. д.).

Срок службы изделия и срок действия гарантийных обязательств на него исчисляются со дня продажи или с даты изготовления изделия (в случае, если дату продажи определить невозможно).

Дату изготовления прибора можно найти в серийном номере, расположенном на идентификационной наклейке на корпусе изделия. Серийный номер состоит из 13 знаков. 4-й и 5-й знаки обозначают месяц, 6-й и 7-й – год выпуска устройства.

0	0	0	1	1	2	2	3	3	3	3	3	3
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

1 – месяц производства (01 – январь, 02 – февраль ... 12 – декабрь)

2 – год производства (21 – 2021 г., 22 – 2022 г. ... 30 – 2030 г.)

3 – серийный номер модели

Установленный производителем срок службы прибора составляет 5 лет со дня его приобретения при условии, что эксплуатация изделия производится в соответствии с данным руководством и применимыми техническими стандартами.



Упаковку, руководство пользователя, а также сам прибор необходимо утилизировать в соответствии с местной программой по переработке отходов. После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Проявите заботу об окружающей среде. Отходы, образующиеся при утилизации изделий, подлежат обязательному сбору с последующей утилизацией в установленном порядке и в соответствии с действующими требованиями и нормами отраслевой нормативной документации, в том числе в соответствии с СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления».

 Осы бұйымды пайдаланудың алдында оны пайдалану бойынша нұсқаулықты мұқият оқыңыз және анықтамалық ретінде сақтап қойыңыз. Аспапты дұрыс пайдалансаңыз, оның қызмет ету мерзімі көпке ұзарады.

Бұл нұсқаулықтағы қауіпсіздік шаралары мен нұсқаулар құралды қолдану кезінде туындауы мүмкін барлық жағдайларды қамтымайды. Бұл құрылғымен жұмыс кезінде қолданушы ақылға сүйеніп, абай әрі мұқият болуы тиіс.

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

- Өндіруші қауіпсіздік техникасы талаптарын және бұйымды пайдалану ережелерін ұстанбаудан туындаған зақымдар үшін жауап бермейді.
- Бұл электр аспап тұрмыстық жағдайларда қолданарналған құрылғы болып табылады және пәтерлерде, қала сыртындағы үйлерде немесе өнеркәсіптік емес пайдаланудың басқа жағдайларында қолданыла алады. Құрылғыны өнеркәсіптік немесе кез келген басқа мақсатсыз пайдалану бұйымды дұрыс пайдалану шарттарын бұзу болып табылады. Бұл жағдайда өндіруші ықтимал салдарлар үшін жауап бермейді.
- Құрылғыны электр желіге қосудың алдында оның кернеуі аспап қоректенуінің номиналды кернеуіне сәйкес келетінін тексеріңіз (бұйымның техникалық сипаттамасын немесе зауыттық кестешесін қараңыз).
- Аспаптың тұтынылатын қуатына арналған ұзартқышты пайдаланыңыз. Бұл талапты ұстанбау қысқа тұйықталуға немесе кабельдің тұтануына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Аспапты тек жерлендірілген розеткаға қосыңыз — бұл тоқ соғуға қарсы қорғаныстың міндетті талабы. Ұзартқышты пайдаланылғанда ол да жерлендірілгеніне көз жеткізіңіз.

 **HAZAR AUDARYŇYZ!** Аспап жұмыс істеп тұрғанда оның корпусы, табағы мен металдық бөлшектері қызады! Абай болыңыз! Асханалық қолғапты пайдаланыңыз. Ыстық буға күйіп қалмау үшін қақпақты ашқанда құрылғының үстінде еңкеймеңіз.

- Аспапты пайдаланған соң, сонымен қатар оны тазалау немесе жылжыту кезінде розеткадан ажыратыңыз. Электр бауды сымынан ұстамай, ашасынан құрғақ қолмен ұстап шығарыңыз.
- Электр қоректену бауын есіктен немесе жылу көздерінің қасында жүргізбеңіз. Электр бауы бұралмауын және бүгілмеуін, өткір заттарға, жиһаздың бұрыштары мен шеттеріне тимеуін байқаңыз.

 **ЕСТЕ САҚТАҢЫЗ:** электр қоректену кабелін кездейсоқ зақымдасаңыз, кепілдік шарттарына сәйкес келмейтін ақауларға, сонымен қатар электр тоғының соғуына әкеліп соқтыруы мүмкін. Зақымданған электр бауы сервис-орталықта жылдам ауыстыруды талап етеді.

- Әрқашан жарық шығаратын қақпақшасының, қысымды реттегіш қақпақшаны ақапактың ішкі дөңгелекті жинақтағыш ішкі қақпақтарының. Ешқандай жағдайда да құралды электр тоғына қоспаңыз, ішкі қақпақтар дөңгелек жинақтаушы клапандардың өзгеруінде, бітелу кезінде.
- Тағам дайындау үшін қысымда міндетті түрде тостағанның көлемінен 1/5-тен кем емес су немесе басқа сұйықтық болуға тиіс.

 **Жоғары қысым астында қуаруға және пісіруге тыйым салынады!**

- Бу шығару қақпақшасының бітелуіне жол бермеу үшін тостағанды азық-түлікпен және сумен оның көлемінен 4/5 аса толтырмаңыз. Ыстық суда бөрту немесе көбік шығару қасиеті бар өнімдерді пісірген кезде тостаған көлемінен 3/5 аса толтырмаңыз.

 **Құрал қақпағы толық бекітілмесе, жоғары қысым астында әзірлеу бағдарламасын қосуға қатаң түрде тыйым салынады!**

- Бу шығару қақпақшасын ашқан кезде немесе тамақ даярлауды аяқтаған кезде вертикалды түрде ыстық бу атылуы мүмкін. Қақпақтың үстінен

еңкеймеңіз және қақпақшаны ашқан кезде оның үстінен қолды ұстамаңыз.

- Жұмыс камерасында қысым артқан кезде, қақпаққа блок қою жүйесі автоматты түрде қосылады. Құрал қақпағын жұмыс камерасындағы қысымды алдын ала қалыпқа келтірмей ашуға тырыспаңыз.
- Сұйық немесе езбе тәрізді тағамдарды әзірлеу аяқталғаннан кейін, буды шығару қақпақшасы арқылы ыстық сұйықтықтың лақтырылуына жол бермеу үшін, қысымды лақтырар алдында 10-15 минут ішінде құралды суынуға қалдырыңыз.
- Құрал қақпағын оның үстінде орнатылған пластикалық тұтқадан ұстап қана ашыңыз. Құрылғыны корпус бүйіріндегі арнайы тұтқалардан ұстап және ажыратылған күйінде ғана көтеруге болады.
- Аспапты жұмсақ бетке орнатпаңыз, оны жұмыс кезінде жаппаңыз – бұл құрылғының қызуына және бұзылуына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Аспапты ашық ауада пайдалануға тыйым салынады – құрылғы корпусының ішіне ылғал немесе бөтен заттар тисе, қатты зақымдар болуы мүмкін.
- Бұл құрылғы теңіз деңгейінен максималды 2000 метрге дейін болған биіктікте пайдалануға арналған.
- Аспапты тазалаудың алдында ол электр желіден ажыратылғанына және толық суығанына көз жеткізіңіз. Аспапты тазалау бойынша нұсқаулықтарды қатаң ұстанаңыз.

STOP

Аспап корпусын суға батыруға немесе су ағынына түсіруге ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!

- Бұл аспап физикалық, жүйке немесе психикалық ауытқулары бар немесе тәжірибесі мен білімі жетіспейтін адамдардың (оның ішінде балалардың) қолдануына арналмаған, мұндай тұлғалар қадағаланып, олардың қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлға осы аспапты қолдануға

қатысты нұсқау жасалған жағдайлардан басқа. Балалардың аспаппен, оның жинақтаушыларымен, сонымен қатар зауыттық орамымен ойнауына жол бермеу мақсатында қадағалап отыру қажет. Құрылғыны тазалау және қызмет көрсетуді балалар ересектердің қарауынсыз жасамауы тиіс.

- Аспапты өздігіңізбен жөндеуге немесе құрылымына өзгеріс енгізуге тыйым салынады. Қызмет көрсету және жөндеу бойынша барлық жұмыстарды авторландырылған сервис-орталық жасауы керек. Біліксіз жасалған жұмыс аспаптың бұзылуына, жарақат пен мүлік зақымдануына әкеліп соқтыруы мүмкін.

STOP

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Аспапты кез келген ақауы бар болғанда пайдалануға тыйым салынады.

Техникалық сипаттамалар

Үлгі.....	Fast Chef MP110
Қуаты.....	1000 Вт
Кернеуі.....	220–240 В, 50 Гц
Электр тоғымен зақымданудан қорғау.....	I дәреже
Таба көлемі.....	6 л
Таба жабындысы.....	күюге қарсы Daikin®*
Дисплей.....	жарықтық диодты, сандық
Бу шығару қақпақшасы.....	алмалы
Қақпақ.....	алмалы
Габаритті өлшемдері (ені × биіктігі × ұзындығы).....	320 × 330 × 305 мм
Таза салмағы.....	5 кг
Қорғау жүйесі.....	4-деңгейлі:
• бу шығару қақпақшасы	• температуралық сақтандырығыш
• тірек қақпақшасы	• артық қысым датчигі

Бағдарламалар**Жылдам қайнату режимінде:**

1. РИС/КРУПЫ (КҮРІШ/ЖАРМАЛАР)
2. ПАР/ВАРКА (БУ/АСУ)
3. ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ (БҰҚТЫРУ/ІРКІЛ-ДЕК)
4. СУП (СОРПА)
5. ТОМЛЕНИЕ (ЖҰМСАРУ)
6. ПЛОВ (ПАЛАУ)

Мультипісіру режимінде:

1. ВАКУУМ (ВАКУУМ)
2. ХЛЕБ (НАН)
3. ВЫПЕЧКА (ПІСІРМЕ)
4. ЖАРКА/ФРИТЮР (ҚУЫРУ/ФРИТЮР)
5. МОЛОЧНАЯ КАША (СҮТ БОТҚАСЫ)
6. ЙОГУРТ/ТЕСТО (ЙОГУРТ/ҚАМЫР)
7. ЭКСПРЕСС (ЭКСПРЕСС)

Функциялар

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (әзірлеу кезінде температура мен уақытты өзгерту).....	бар
Дайын тағамдардың температурасын сақтау (автожылыту).....	12 сағатқа дейін
Автожылытуды алдын ала сөндіру.....	бар
Тағамдарды жылыту.....	12 сағатқа дейін
Стартты кейінге қалдыру.....	24 сағатқа дейін
Дыбыстық сигналдарды сөндіру.....	бар

Жинақталу

Мультипісіргіш-жылдам пісіргіш.....	1 дана
Тостағыны.....	1 дана
Буда пісіруге арналған контейнер.....	1 дана
Буда пісіруге арналған тіреуіш.....	1 дана
Өлшеуіш стақан.....	1 дана
Шөміш.....	1 дана
Жалпақ қасық.....	1 дана

Рецепт кітабы.....	1 дана
Пайдалану жөніндегі нұсқаулық.....	1 дана
Сервистік кітапша.....	1 дана

Әндіруші келесі өзгерістер туралы қосымша хабарландырусыз өз өнімдерін жетілдіру барысында дизайнға, жинақталуға, сонымен қатар бұйымның техникалық сипаттамаларына өзгерістер енгізуге құқылы. Техникалық сипаттамаларда ±10% қателікке жол беріледі.

Құрылғысы (А1 сурет, 4 бет)

- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1. Аспап қақпағы | 10. Аспап корпусы |
| 2. Тығыздауыш силиконды сақина | 11. Электрлік қоректену сымы |
| 3. Бекітуші қақпақшаға тығыздауыш резина | 12. Дисплейлі басқару тақтасы |
| 4. Сақина-тұтқыш | 13. Дисплейлі басқару тақтасы |
| 5. Тұтқа | 14. Буда пісіруге арналған контейнер |
| 6. Бекітуші қақпақша | 15. Жалпақ қасық |
| 7. Алмалы бу клапаны | 16. Шөміш |
| 8. Тостаған | 17. Өлшеуіш стақан |
| 9. Ауыстыруға арналған тұтқа | 18. Буда пісіруге арналған тіреуіш |

Басқару тақтасы (А2 сурет, 5 бет)

1. Әзірлеу бағдарламасын таңдау батырмасы.
2. «Отмена/Разогрев» («Болдырмау/Жылыту») батырмасы — жылыту функциясын қосу/сөндіру, әзірлеу бағдарламасының жұмысын тоқтату, жасалған баптауларды өшіру.
3. «Отсрочка» («Кейінге қалдыру») батырмасы — кейінге қалдырылған старт режимін баптау.
4. «Час» («Сағат») батырмасы — сағат шамасын орнату, қысым/температура шамасын азайту.
5. «Мин» («Мин») батырмасы — минутшамасын орнату, қысым/температура шамасын арттыру.
6. «Время» («Уақыт») батырмасы — әзірлеу уақытын орнату.
7. «Давление» («Қысым») батырмасы — тостағандағы жұмыс қысымының деңгейін өзгерту.
8. «Старт» («Старт») батырмасы — әзірлеудің ұсынылған режимін қосу, автожылытуды қосу/сөндіру.

Дисплей құрылымы (А2 сурет, 5 бет)

- A. Уақыт/температура шамасының индикаторы.
- B. Әзірлеу уақытын орнату индикаторы.
- C. Стартты кейінге қалдыру режимінің индикаторы.
- D. Дыбыстық сигналды сөндіру индикаторы.
- E. Тағамдарды автожылыту және жылыту функцияларының жұмыс индикаторы.
- F. Жұмыс камерасындағы қысым деңгейінің индикаторы.

I. ПАЙДАЛАНА БАСТАУ АЛДЫНДА

Бұйым мен оның құрамдастарын қорықтан абайлап шығарыңыз. Барлық орау материалдары мен жарнамалық жапсырмаларды алып тастаңыз.

 Корпустағы ескертетін жапсырма, жапсырма-көрсеткіш (бар болса) және бұйымның сериялық нөмірі бар кестешені орнында міндетті түрде сақтаңыз!

Тасымалдау немесе төмен температураларда сақтаған соң аспапты қосар алдында кем дегенде 2 сағатқа бөлме температурасында ұстау керек.

Бұйым корпусын ылғал матамен сүртіп, табақты жуыңыз және кептіріңіз. Аспапты алғашқы пайдаланылғанда бөтен иіс шықпау үшін оны тазалаңыз («Аспапты күтуді» қараңыз).

Аспапты бу клапанынан шығатын ыстық бу тұсқағыз, декоративті жабындылар, электрондық аспаптар мен жоғары ылғалдылық пен температурадан зардап шегуі мүмкін басқа заттарға немесе материалдарға тимейтіндей қатты тегіс көлденең бетке орнатыңыз.

Әзірлеудің алдында тостаған және мультипісіргіштің сыртқы және көзге көрінетін ішкі бөліктерінде зақым, жарық және басқа ақау жоқтығына көз жеткізіңіз. Табақ пен қыздыру элементі арасында бөтен зат болмауы керек. Қуа көзін корпустағы жалғағышқа қосыңыз, қосылудың беріктігіне көз жеткізіңіз.

Аспапты ішіне тостағансыз немесе бос тостағанмен жақпаңыз — тамақ дайындау бағдарламасын абайсыздан қосқан кезде бұл аспаптың сыни қызуына немесе антиқуігіш жабындының зақымдануына әкеліп соқтырады. Тағамды қуыру алдында, ыдысқа көкөніс немесе күнбағыс майын құйыңыз.

II. МУЛЬТИПІСІРГІШ-ЖЫЛДАМ ПІСІРГІШТІ ПАЙДАЛАНУ

Қақпақты ашу/жабу

Аспап қақпағын саңлаусыз жапқан кезде, бұйым корпусымен жалғанады, бұл оның жұмыс камерасында жоғары қысымды құруға мүмкіндік береді.

Аспаптың ішіндегі қысым атмосфералықтан жоғары болғанда, қақпақ автоматты түрде оқшауланады. Егер әзірлеу аяқталғаннан кейін қақпақ күшсіз ашылмаса, онда жұмыс камерасындағы қысым әлі де жоғары дегенді білдіреді. Аспаптың 10–15 минутта сууын күтіңіз, одан кейін тостағандағы қысымды қалпына келтіру үшін бу қақпақшасын ашыңыз. Қақпақты жабыңыз және «Закрыто» күйіне жеткенше бұраңыз. Жылдам пісіру режимінде әзірлеу үшін бу қақпақшасын «Закрыто» күйіне ауыстырыңыз, мульти пісіру режимінде — «Открыто» күйіне ауыстырыңыз.

 **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Жұмыс барысында аспап қызады. Әзірлеу процесінде және аяқталғаннан кейін оның темір бөліктеріне тиімеңіз. Аспапты көтеру немесе ауыстыру кезінде корпустағы арнайы тұтқадан ұстаңыз.

 **МАҢЫЗДЫ!** Аспапты қақпақтағы тұтқадан ұстап көтермеңіз!

Қорғау жүйесі

Fast Chef MP110 мультипісіргіші-жылдам пісіргіші көпдеңгейлі қорғау жүйесімен жабдықталған. Егер камерадағы температура және (немесе) қысым рұқсат етілетін көрсеткіштен асып кетсе, жүйе әзірлеу процесін тоқтатады. Бұл параметрлер қалпына келген кезде, әзірлеу процесі жаңарады. Егер белгілі бір уақытта бұл болмаса, арнайы құрал электрлік қорек сымын үзеді және мультипісіргіш-жылдам пісіргіш жұмысын тоқтатады.

Егер жылдам пісіру режимінде «Отмена/Разогрев» батырмасын басумен әзірлеу процесін тоқтатқан болсаңыз, аспапты 10–15 минут ішінде салқындатыңыз және тостағандағы қысымды қалпына келтіру үшін бу шығару қақпақшасын ашыңыз.

Жұмыс камерасындағы қысымды қалпына келтіргеннен кейін аспаптың қақпағын ашыңыз.

Дыбыс сигналдарын сөндіру

Аспапты электр желісіне қосыңыз. «Время» батырмасын басыңыз және ұстап тұрыңыз. Дисплейдегі температура индикаторының орнына «SOП» жазбасы жанады. Дыбыс сигналдарының сөнуі «Мин» немесе «Час» батырмаларын басумен іске асады. Индикаторы жанады, дисплейде «SOFF» жазбасы көрсетіледі. Дыбыс сигналдарын қосу үшін «Мин» немесе «Час» батырмаларын басыңыз. Баптаулар аяқталғаннан соң басқару тақтасындағы батырмаларды 5 секунд бойы басып тұрмаңыз. Өзгертулер автоматты түрде сақталады.

Қысым деңгейін орнату

Fast Chef MP110 мультипісіргіш-жылдам пісіргіштегі жылдам пісіру режимінде жұмыс істейтін бағдарламаларда қысым деңгейін 30-дан 70 кПа дейін өзгертуге болады.

1. Қысымды орнату режиміне өту үшін, «Давление» батырмасын басыңыз.
2. Қысымның қажетті деңгейін орнатыңыз. «Мин» батырмасын басқанда қысым артады, «Час» батырмасын басқанда төмендейді. Өзгертулер сәйкес индикаторлармен көрсетіледі. Максималды шамаға жеткеннен кейін қысым деңгейін орнату, диапазон басынан жалғасады.

Деңгей	Индикатор	Қысым, кПа
Төмен	Сары	30
Орташа	Қызғылт сары	50
Жоғары	Қызыл	70

Әзірлеу уақытын орнату

Fast Chef MP110 мультипісіргіш-жылдам пісіргіште «ЭКСПРЕСС» бағдарламасынан басқа, әр бағдарлама үшін әзірлеу уақытын өздігінен орнатуға болады. Белгіленген уақыттың өзгеру қадамы және ықтимал диапазоны таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты. Автоматты бағдарламаны таңдағаннан кейін «Время» батырмасын басыңыз. Дисплейде сағат шамасының индикаторы жыпылықтай бастайды. Қажетті сағат шамасын «Час» баты-

рмасын баса отырып орнатыңыз. Сағат шамасын таңдағаннан кейін, «Мин» батырмасын баса отырып минут шамасын орнатыңыз.

Сағат және минут шамаларының өзгеруі бір-бірінен тәуелсіз жүреді. Шаманы жылдам өзгерту үшін қажетті батырманы басып, ұстап тұрыңыз.

i Кейбір автоматты бағдарламаларда орнатылған әзірлеу уақытын есептеу аспап белгіленген жұмыс температурасына шыққаннан кейін басталады. Мысалы, егер салқын су құйып, «ПАР/ВАРКА» бағдарламасында 5 минут әзірлеу уақытын орнатсақ, онда бағдарламаны іске қосу және белгіленген уақыттың кері санағы тек су қайнағаннан кейін басталады.

Таңдалған параметрлерге аспап шыққан кезде ☺ индикаторы жыпылықтайды.

Бағдарламаның басталуын кейінге қалдыру

«Отсрочка старта» функциясы әзірлеу бағдарламасы жұмысы бастағанға дейінгі уақыт аралығын белгілеуге мүмкіндік береді (24 сағатқа дейін).

Автоматты бағдарламаны таңдағаннан кейін стартты кейінге қалдыру уақытын өзгерту үшін «Отсрочка» батырмасын басыңыз. Уақыт индикаторы 00:00 шамасын көрсетеді және жыпылықтауды бастайды. «Час» батырмасын басқанда сағат шамасын артады, «Мин» батырмасын басқанда – минут шамасы артады.

Сағаттар мен минуттарды арттыру бір-бірінен тәуелсіз жүреді. Шаманы жылдам өзгерту үшін қажетті батырманы басып, ұстап тұрыңыз. 00:00 шамасын орнай кезінде, «Старт» батырмасын басқаннан кейін әзірлеу бағдарламасын орындау басталады.

i Стартты кейінге қалдыру функциясы «ЖАРКА/ФРИТЮР» и «ЭКСПРЕСС» бағдарламалары үшін қол жетімсіз.

Стартты кейінге қалдыру функциясының жұмыс барысында, таңдалынған бағдарлама индикаторы жанады, дисплейде ☺ индикаторы, стартты кейінге қалдыру уақытының кері минуттық санағы, егер авто жылыту функциясы қосылу болса, ☺ индикаторы көрсетіледі. Әзірлеу бағдарламасының жұмыс уақытын көру үшін, «Отсрочка» батырмасын басып, ұстап тұрыңыз.

! Егер рецептіде жылдам бұзылатын өнімдер (жұмыртқалар, балғын сүт, ет, ірімшік және т.б.) болса, стартты кейінге қалдыру функциясын пайдалану ұсынылмайды.

Дайын тағамдар температурасын сақтау (автожылыту)

Бұл функция әзірлеу бағдарламасы аяқталғаннан кейін бірден автоматты түрде қосылып, дайын тағам температурасын 12 сағат бойы 70–75°C шектерінде сақтай алады. Автожылыту жұмыс жасаған кезде ☺ индикаторы жанады, дисплейде осы режимдегі жұмыс уақытының тура санағы көрсетіледі.

Қажет кезде «Отмена/Разогрев» батырмасын басып және бірнеше секунд ұстап тұрып, автожылытуды сөндіруге болады.

i Автожылыту функциясы «ВАКУУМ», «ЙОГУРТ/ТЕСТО» және «ЭКСПРЕСС» бағдарламаларын қолдану кезінде қол жетімсіз.

Автожылытуды алдын ала сөндіру

Әзірлеу бағдарламасының жұмысы аяқталған бойда автожылытуды қоспаған жөн. Осыны ескерумен, Fast Chef MP110 мультипісіріш-жылдам пісіргіште негізгі әзірлеу бағдарламасының жұмыс барысында осы функцияны алдын ала сөндіру мүмкіндігі қарастырылған. Бұл үшін «Отмена/Разогрев» батырмасының индикаторы сөнгенше, «Старт» батырмасын басыңыз. Автожылытуды қайта қосу үшін, «Старт» батырмасын қайта басыңыз («Отмена/Разогрев» батырмасының индикаторы жанады).

Тағамдарды жылыту

Fast Chef MP110 мультипісіріш-жылдам пісіргішін салқын тағамдарды жылыту үшін пайдалануға болады. Бұл мақсатта:

1. Өнімдерді тостағанға салыңыз, оны мультипісіріш корпусына орнатыңыз.
2. Қақпақты жауып, аспапты электр желісіне қосыңыз.
3. «Отмена/Разогрев» батырмасын басыңыз. Дисплей мен батырмадағы сәйкес индикаторлар жанады. Таймер жылыту уақытының санағын бастайды.

Аспап тағамды 70–75°C дейін жылытып, оны ыстық күйінде 12 сағат бойы сақтайды. Қажет кезде дисплейде және батырмада сәйкес индикаторлар сөнгенше «Отмена/Разогрев» батырмасын басып, жылытуды тоқтатуға болады.



Біз тағамды ыстық күйінде 2-3 сағаттан астам қалдыруды ұсынбаймыз, себебі бұл оның дәмдік қасиеттерінің өзгеруіне алып келуі мүмкін.

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы

Өзіңіз үшін жаңа «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясымен бірге аспаздық шығармашылық үшін мол мүмкіндіктер ашыңыз! «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясын пайдалана отырып, сіз баптауларды тікелей әзірлеу барысында өзгерте аласыз.



«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы «ЭКСПРЕСС» автоматты бағдарламасын пайдаланған кезде қол жетімсіз.

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы бағдарламаның жұмыс барысында уақыт пен температураны өзгертуге мүмкіндік береді. Әзірлеу уақытын өзгерту диапазоны мен қадамы таңдалынған бағдарламаға байланысты. Температураны өзгерту диапазоны таңдалынған бағдарламаға байланысты, өзгеру қадамы – 1°C.



Әзірлеу температурасын өзгерту мүмкіндігі «ВАКУУМ», «ВЫПЕЧКА», «ЖАРКА/ ФРИТЮР», «МОЛОЧНАЯ КАША» және «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ» бағдарламаларын қолдану кезінде қол жетімді.

Сіз «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясын тек әзірлеу барысында ғана қолдана аласыз. «Отсрочка старта» функциясының жұмыс барысында және бағдарламалардың жұмыс барысында жұмыс режиміне шығу күтілу кезінде «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы қол жетімсіз.



«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы сіз әр түрлі әзірлеу бағдарламаларының үйлесімін қажет ететін күрделі рецептілер бойынша тағамды әзірлеген жағдайда айрықша пайдалы

болуы мүмкін (мысалы, голубцы, бефстроганов, сорпа және әртүрлі рецепті бойынша пасталар, джем және т.с.с. дайындау кезінде).

Әзірлеу температурасын өзгерту үшін:

1. Әзірлеу бағдарламасының жұмысы барысында «Час» немесе «Мин» батырмасын басыңыз. Дисплейдегі температура индикаторы жыпылықтай бастайды.
2. Қалаулы температураны орнатыңыз. Артыру үшін «Мин» батырмасын, азайту үшін – «Час» батырмасын басыңыз. Жылдам өзгерту үшін қажетті батырманы басып, ұстап тұрыңыз. Максималды (минималды) шамаға қол жеткізгеннен кейін орнату диапазон басынан басталады.
3. 5 секунд ішінде басқару тақтасында батырма баспаңыз. Өзгерістер автоматты түрде сақталады.

i Әзірлеу температурасы 130°C жоғары орнатылған кезде шамадан тыс қызудан қорғау үшін бағдарлама жұмысының максималды уақыты екі сағатпен шектеледі. Егер келесі өзгертулер кезінде температура 130°C төмен орнатылатын болса, әзірлеу уақыты бағдарламамен таңдалынып қойған бастапқы шаманы шегерумен қайтады.

Әзірлеу уақытын өзгерту үшін:

1. Әзірлеу бағдарламасының жұмысы барысында «Время» батырмасын басыңыз. Дисплейде уақыт шамасының индикаторы жыпылықтайды.
2. Қалаулы әзірлеу уақытын орнатыңыз. Сағат шамасын арттыру үшін 1 сағаттық қадаммен «Час» батырмасын басыңыз, 1 минуттық қадаммен – «Мин» батырмасын басыңыз. Сағаттар мен минуттарды арттыру бір-бірінен тәуелсіз жүреді. Диапазонның максималды шамасына қол жеткізгеннен кейін орнату диапазон басынан басталады. Шаманы жылдам өзгерту үшін қажетті батырманы басып, ұстап тұрыңыз.
3. 5 секунд бойы басқару тақтасында батырма баспаңыз. Өзгертулер автоматты түрде сақталады.

i Егер әзірлеу уақытының шамасын 00:00 орнатсаңыз, бағдарлама жұмысы тоқтатылады.

Автоматты бағдарламаларды пайдаланғандағы әрекеттердің жалпы тәртібі

STOP МАҢЫЗДЫ! Егер сіз суды қайнатуға арналған құралды қолдансаңыз (мысалы, өнімдерді пісіру үшін), дайындау температурасын 100°C-дан жоғары қояға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ. Бұл құралдың қызып кетуіне және сынуына әкелуі мүмкін. Осы себеппен суды қайнату үшін «ЖАРКА/ФРИТЮР», «ВЫПЕЧКА», «ХЛЕБ» бағдарламаларын қолдануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.

1. Қажетті ингредиенттерді дайындаңыз (өлшеңіз).
2. Ингредиенттерді мультипісіргіш-жылдам пісіргіш тостағынында әзірлеу бағдарламасына сәйкес орналастырып, оны аспап корпусына салыңыз. Барлық ингредиенттердің, соның ішінде сұйықтық тостағанның ішкі бетінде максималды белгісінен төмен болуын бақылаңыз. Тостаған қиғаштықсыз орнатылғандығына және қыздырғыш элементпен тығыз жанасатындығына көз жеткізіңіз.

STOP Мультипісіргішпен жұмыс істегенде тек қана жиынтыққа кіретін немесе осы модельмен үйлесетін тостағанды пайдаланыңыз. Үйлесімді тостағандарды «Қосымша аксессуарлар» тарауында және www.redmond.com.ru сайтында қараңыз. Басқа ыдыс пайдалануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!

Өнімдерді тікелей тостағанда өңдеуге ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ! Бұл күйге қарсы жабынның бүлінуіне, тостағанның деформациялануына және аспаптың істен шығуына апаруы мүмкін.

3. Қақпақты жабыңыз және «Закрыто» күйіне жеткенше бұраңыз. Жылдам пісіру режимінде әзірлеу үшін бу қақпақшасын «Закрыто» күйіне ауыстырыңыз, мульти пісіру режимінде – «Открыто» күйіне ауыстырыңыз. Электр желісіне қосыңыз.

STOP КӨҢІЛ АУДАРЫҢЫЗ! Егер сіз көп өсімдік майын қолданып, жоғары температурада тамақ пісіретін болсаңыз, онда құралдың қақпағын ашық қалдырыңыз.

4. Әзірлеу бағдарламасын таңдау үшін сәйкес батырманы басыңыз. Батырма индикаторы жанады.
5. Егер сізді әдепкі бойынша орнатылған әзірлеу уақыты қанағаттандырмаса, сіз оның шамасын өзгерте аласыз.
6. Қажет болса стартты кейінше қалдыру уақытын орнатыңыз.

i Егер батырманы басу арасындағы уақыт аралығы 1 минуттан артық болса, таңдалған бағдарламаның ығысуы болады және дисплей ағымдағы уақыт индикациясына оралады.

7. Әзірлеу бағдарламасын іске қосу үшін «Старт» батырмасын басыңыз. Таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты уақыттың кері санағы бірден немесе тостағандағы қажетті температура мен қысымға жеткеннен кейін басталады.

i Автожылытқышты алдын-ала ажырату үшін, бағдарламаның жұмысы кезінде «Старт» түймесін басыңыз, дисплейдегі «Подогрев» индикаторы сөнбей. Автожылытқышты қайта қосу үшін, «Старт» түймесін тағы басыңыз («Подогрев» индикаторы жанады). «ВЫПЕЧКА» және «ЖАРКА/ФРИТЮР» бағдарламаларының жұмысы кезінде әзірлеу температурасы өзгеруі мүмкін (тіпті бағдарламалардың сипаттамасын қараңыз).

Жылдам пісіргіш режимінде жұмыс істегенде бекітуші қақпақша **A1** сурет, п. 6) тостағандағы қысым әсерінен көтеріледі. Құралдың жұмыс жасауы кезінде қысымның механикалық индикаторына басуға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.

8. Әзірлеу уақытының аяқталуы туралы сізге дыбыстық белгі хабар береді, дисплейде «End» жазбасы пайда болады. Әрі қарай, таңдалған бағдарламаға немесе ағымдағы баптауларға байланысты, аспап автожылыту режиміне (дисплейде «Отмена/Разогрев» батырмасының индикаторы мен индикаторы жанады) немесе күту режиміне ауысады.
9. Әзірлеу аяқталғаннан кейін аспапты бірнеше минут бойы салқындауын күтіңіз, содан кейін жұмыс камерасындағы қысымды қалпына келтіру үшін бу қақпақшасын «Открыто» күйге ауыстырыңыз. Қысымды қалпына келтіргеннен кейін аспап қақпағын ашыңыз.

i Енгізілген бағдарламаны болдырмау үшін, әзірлеу процесін немесе автожылытуды тоқтату үшін, «Отмена/Разогрев» батырмасын басыңыз.



ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ:

- тостағанның ішкі бетіндегі шкаланың максималды белгісінен асырып тостағанды өнімдер мен суды толтыруға;
- жылдам пісіру режимінде сусыз немесе басқа сұйықтықсыз дайындауға (минималды талап етілетін сұйықтық көлемі – 2 өлшеуіш стакан);
- жылдам пісіру режимін өнімдерді майда қуыру үшін қолдануға тыйым салынады.



Сапалы нәтижеге қол жеткізу үшін РЕДМОНД МР110 мультиқайнатқышына қоса берілетін аспаздық кітаптағы арнайы осы үлгі үшін шығарылған тағам дайындау рецептітерін пайдалануды ұсынамыз. Сәйкес рецептітерді www.redmond.com/rapu сайтынан таба аласыз.

Әзірлеу бағдарламасының жиынтық кесте (зауыттық параметрлерді қалпына келтіру)

Бағдарлама	Қолдану жөніндегі нұсқаулық	Бастапқы күй бойынша әзірлеу уақыты	Әзірлеу уақытының реттеу диапазоны / Орнату қадамы	Кезінде дайындау температура диапазоны / Орнату қадамы	Қысым деңгейі бастапқы күй бойынша, kPa / Реттеу мүмкіндігі	Стартты шегеру	Жұмыс параметрлеріне шығуды куту	Автоқыздыру, сағ
РИСК/РУП*	Суда және бүтінді жәрмалардан әртүрлі ботқа әзірлеуге арналған	0:10	5 мин – 2 сағ / 1 мин		70 / ✓	✓	✓	12
ПАР/ВАРКА	Етті, балық, құс еті, көкөністер мен көпжынықты тағамдарды пісіруге немесе буда әзірлеуге арналған. Осы бағдарламада әзірлеу үшін арнайы контейнер қолданыңыз (жеткізілім жиынтығына кіреді)	0:10	5 мин – 2 сағ / 1 мин		70 / ✓	✓	✓	12
ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ	Еттерді, көкөністерді, теңіз өнімдерін, құс етін және көп құрамды тағамдарды бұқтыруға, сондай-ақ іркілдек әзірлеуге арналған.	0:20	5 мин – 4 сағ / 1 мин		70 / ✓	✓	✓	12
СУП	Әртүрлі ет, балық, көкөніс және сорпаның өзге түрлерін әзірлеуге арналған.	0:20	5 мин – 4 сағ / 1 мин		70 / ✓	✓	✓	12
ТОМЛЕНИЕ	Етті жұмсартуға, рулька.	1:00	5 мин – 5 сағ / 5 мин		70 / ✓	✓	✓	12
ПЛОВ	Палаудың әртүрлі түрлерін әзірлеуге арналған.	0:20	5 мин – 3 сағ / 1 мин		70 / ✓	✓	✓	12
ВАКУУМ	Sous-vide (франц. «вакумдық») технологиясы бойынша өнімдерді дайындай аласыз. Берілген рецептілер кітабынан әзірлеу жөніндегі кеңестерді сақтаңыз	2:30	5 мин – 10 сағ / 1 мин	30–160°C / 1°C		✓		

Бағдарлама	Қолдану жөніндегі нұсқаулық	Бастапқы күй бойынша әзірлеу уақыты	Әзірлеу уақытының реттеу диапазоны / Орнату қадамы	Кезінде дайындау температура диапазоны / Орнату қадамы	Қысым деңгейі бастапқы күй бойынша, kPa / Реттеу мүмкіндігі	Стартты шегеру	Жұмыс параметрлеріне шығуды куту	Автоқыздыру, сағ
ХЛЕБ	Бидай және қара бидай ұнынан нан-ның әртүрлі түрлерін пісіру үшін ұсынылады. Бағдарлама жұмысының бірінші сағатында қамырды ашыту кетеді, сосын – пісіру. Нан теріс пісуі үшін, пісіру процесінде аспап дыбыстық сигнал бергеннен кейін оны ауыстыру керек. Әзірлеу уақытын 1 сағаттан кем орнату кезінде «Старт» батырмасын басқаннан кейін пісіру процесі басталады. Стартты кейінгі қалдыру функциясын пісірме сапасына әсер ететіндіктен қолдануға кеңес берілмейді.	3:00	10 мин – 4 сағ / 5 мин			✓		2
ВЫПЕЧКА	Ашытылған қамырдан кекстер, пісірмелер және бәліштер әзірлеуге арналған. Пісірмені әзірлеген кезде тағамды автоматты жылыту функциясын сөндіру ұсынылады. Дайын өнімді ылғалды болмас үшін әзірленген бойдан бірден мультипісіріштен шығарыңыз	0:40	10 мин – 4 сағ / 5 мин	30–160°C / 1°C		✓		12
ЖАРКА/ФРИТЮР	Ет, құс, балық және көп құрамды тағамдарды қуыруға, сондай-ақ фритюрде әртүрлі өнімдер әзірлеуге арналған. Әзірлеудің орнатылған температурасына жеткенде аспап екі дыбыстық сигнал береді, тостағанға өнім салыңыз. Азық-түлікті қақпақты ашып қуыруға кеңес беріледі. Ингредиенттердің күйін қалуының алдын алу үшін рецептілер кітабындағы нұсқаулықтарды сақтап, тостаған құрамын мерзімді араластыру қажет. Фритюрде әзірлеу кезінде өнімдер бар себетті қыздырылған майға салыңыз. Фритюр ретінде тек тазартылған өсімдік майын қолданыңыз. Бір майды фритюрдегі өнімдерді қайта әзірлеу үшін қолданбаңыз. Қайта қолданар алдында, аспаптың толығымен сууын күтіңіз.	0:18	5 мин – 1 сағ / 1 мин	30–165°C / 1°C		✓		12
МОЛОЧНАЯ КАША	Майлылығы төмен пастерленген сүтті қолданумен ботқа әзірлеуге арналған	0:20	5 мин – 4 сағ / 1 мин	30–160°C / 1°C		✓	✓	12

Бағдарлама	Қолдану жөніндегі нұсқаулық	Бастапқы күй бойынша әзірлеу уақыты	Әзірлеу уақытының реттеу диапазоны / Орнату қадамы	Кезінде дайындау температуралық диапазоны / Орнату қадамы	Қысым деңгейі бастапқы күй бойынша, мПа / Реттеу мүмкіндігі	Сартты шегеру	Жұмыс параметрлеріне шығару куту	Автоқыздыру сағ
ЙОГУРТ/ТЕСТО	Көмегімен үйінізде татті және пайдалы йогурттар дайындай аласыз, сондай-ақ қамырдың ашуына максималды қолайлы жағдайлар құра аласыз. Йогурттарды әзірлеу үшін сіз йогуртка арналған арнайы РЕДМОНД RAM-G1 банкілер жиынтығын қолдана аласыз (жеке сатып алынады)	8:00	10 мин – 12 сағ / 5 мин			✓		
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ	Балалар тамағын дайындау	0:10	5 мин – 4 сағ / 1 мин	30–160°C / 1°C		✓	✓	12
ЭКСПРЕСС	Күріш пен суда сусымалы ботқаларды пісіруге арналған	Бағдарлама су толық қайнағаннан кейін автоматты өндіріледі қарастырады						

* Суды қайнатқаннан кейін автоматты түрде өшіру функциясы «ЭКСПРЕСС» бағдарламасында іске асырылған.

III. АСПАП КҮТІМІ

Жалпы ережелер мен кеңестер

- Аспапты алғашқы рет пайдаланар алдында, сондай-ақ мультипісіргіштің-жылдам пісіргіш ішінде дайындағаннан кейін тамақтың иісін кетіру үшін, тостағанға алдын ала 0,5 л су құйып, 15 минут ішінде кесектеп туралған жарты лимонды «ПАР/ВАРКА» бағдарламасында өңдеуді ұсынамыз.
- Жабық мультипісіргіште әзірленген тағам бар немесе су толған табаны 24 сағаттан артық қалдырмау керек. Дайын тағамы бар табаны тоңазыткермикалықта сақтай аласыз және қажет болғанда ысыту функциясын пайдаланып, тағамды мультипісіргіште ысыта аласыз.
- Егер аспапты ұзақ уақыт пайдаланбасаңыз, оны электр желісінен ажыратыңыз. Қыздыру дискісін қоса, жұмыс камера, таба, ішкі қақпақ пен бу клапаны таза және құрғақ болуы керек.

- Бұйымды тазалауға кірісудің алдында ол электр желісінен ажырап тұрғанына және толық суығанына көз жеткізіңіз. Тазалау үшін жұмсақ мата мен ыдыс жууға арналған жұмсақ құралдарды пайдаланыңыз.

STOP

Аспап корпусын суға батыруға немесе су ағыны астына салуға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!

Аспапты тазалағанда қатты майлықты немесе губканы, абразивті пастаны пайдалануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ. Сонымен қатар, кез келген химиялық агрессивті немесе асқа тиетін заттар үшін қолдануға кеңес берілмеген басқа заттарды пайдалануға болмайды.

- Мультипісіргіштің резина бөлшектерін тазалағанда мұқият болыңыз: олар зақымдана немесе майысса, аспап дұрыс істемеуі мүмкін.
- Бұйым корпусын ластанған сайын тазалауға болады. Таба, ішкі қақпақ және шешіlmелі бу клапанын аспапты пайдаланған сайын тазалау керек. Мультипісіргіште ас әзірлену барысында қалыптасатын конденсатты құрылғы пайдаланылған сайын кетіріңіз. Жұмыс камераның ішкі беттерін қажет болғанда тазалаңыз.

Корпусты тазалау

Бұйым корпусын жұмсақ ылғал асханалық майлықпен немесе губкамен тазалаңыз. Жұмсақ тазалау құралын қолдануға болады. Корпуста аққан су іздері мен айғыздарды болдырмау үшін оның бетін құрғатып сүртуге кеңес береміз.

Табаны тазалау

Сіз табаны жұмсақ губка мен ыдысты жуу құралын пайдаланып, қолмен де, ыдыс жуатын машинада да тазалай аласыз (өндіруші кеңестеріне сәйкес).

Қатты кірлегенде табаға жылы су құйып, біраз уақыт жібітіп қойыңыз, одан кейін тазалап шығыңыз. Табаны мультипісіргіш корпусына қоюдың алдында сыртқы бетін міндетті түрде кептіріп сүртіңіз.

Табаны үнемі пайдаланғанда оның күйікке қарсы ішкі жабындысының түсі толық немесе жартылай өзгеруі мүмкін. Бұл өзімен өзі таба ақауының белгісі болып табылмайды.

Қақпақтың ішкі беті мен тығыздауыш сақинаны тазалау

- Мультипісіргіш – жылдам пісіргіш қақпағын ашыңыз. Сақина-тұтқыштан тығыздауыш сақинаны алыңыз.
- Ішкі қақпақ бетін ылғалды ас үй майлығын немесе ысқышпен сүртіңіз. Қажет болған жағдайда ыдысты жууға арналған құралды қолдана отырып, алынған тығыздауыш сақинаны су ағынына жуыңыз.
- Қақпақты, сақина-тұтқыш пен тығыздауыш сақинаны құрғатып сүртіңіз.
- Тығыздауыш сақинаны сақина-тұтқышқа орнатыңыз.

Алмалы бу және тірек қақпақшасын тазалау

Бу және тірек қақпақшалары аспаптың үстіңгі қақпағындағы арнайы ұяшықта орнатылған. Қақпақшалардың құрамдас бөлігі қақпақтың ішкі бетіндегі қорғаныш торы болып табылады.

1. Бу қақпақшасын жоғары қарай ұқыпты тартыңыз және оны шешіңіз.
2. Қақпақтың ішкі жағындағы қорғаныш торын өзіңізге қарай тарта отырып шешіңіз.
3. Тірек қақпақшасының резеңкесін ұқыпты шешіңіз және қақпақшаның өзін шығарыңыз. Бу және тірек қақпақшаларының барлық бөліктерін жуыңыз.
4. Жинақтауды кері тәртіпте жүргізіңіз: тірек қақпақшасын орнына салыңыз және оған резеңкені кидіріңіз, бу қақпақшасының қорғаныш торын тірекке тірелгенше орнатыңыз. Бу қақпақшасын аспап қақпағының ұяшығына нық орнатыңыз.



HAZAP AУДАРЫҢЫЗ! Клапан резинасы майысып қалмауы үшін оны шешу, тазалау және орнату кезінде бұрмаңыз және тартпаңыз.

Конденсатты жою

Осы үлгіде конденсат тостаған айналасында аспап корпусының арнайы қуысында жинақталады. Оны жою үшін ас үй майлығын қолданыңыз.

Жұмыс камерасын тазалау

Осы нұсқаулықтың нұсқаулары қатаң ұстанғанда сұйықтық, ас бөліктері немесе қоқыстың аспаптың жұмыс камерасының ішіне түсуі мүмкіндігі аз. Егер қаты ластанса, аспаптың қате жұмысынан немесе аспап бұзылуынан бас тарту үшін жұмыс камерасының беттерін тазалау керек.



Мультитипісіргіштің жұмыс камерасын тазалаудың алдында аспап электр желісінен ажыратылып, толық суығанына көз жеткізіңіз!

Жұмыс камерасының бүйірлік қабырғаларын, қыздыру дискісі бетін және орталық термоқадаға қабығын (қыздыру дискісінің ортасында орналасқан) ылғал (су емес) губкамен немесе майлықпен тазалауға болады. Егер сіз жуу құралын қолдансаңыз, кейін ас әзірлегенде керексіз иісті болдырмау үшін оның қалдықтарын мұқият кетіру керек.

Бөтен заттар орталық термоқадаға айналасындағы қуысқа түскенде оларды қадаға қабығына баспай, пинцетпен мұқият алып тастаңыз. Қыздыру дискісінің беті кірлегенде ылғал орташа қатты губканы немесе синтетикалық ысқерамикалықты пайдалануға болады.



Аспапты үнемі пайдаланғанда қыздыру дискісінің түсі уақыт өте келе толық немесе жартылай өзгеруі мүмкін. Бұл өзімен өзі құрылғы ақауының белгісі болып табылмайды және оның дұрыс жұмысына әсер етпейді.

Сақтау және тасымалдау

Сақтау және қайта пайдаланудың алдында құралдың барлық бөліктерін тазалап, түгел құрғатыңыз. Құралды құрғақ желденетін жерде жылтыту аспаптарынан алыс және тікелей күн сәулелерден алыс сақтаңыз.

Тасымалдау және сақтау кезінде құралдың зақымдануына және/немесе ораманың бүтіндігіне әкелуі мүмкін құралды механикалық әсерлерге ұшыратуға тыйым салынады.

Құралдың орамасын су мен басқа да сұйықтықтардан сақтау қажет.

IV. ҚОСЫМША АКСЕССУАРЛАР

(бөлек сатып алынады)

Fast Chef MP110 мультитипісіргіш-жылдам пісіргіштеріне қосымша аксессуарлар сатып алып, РЕДМОНД өнімдерінің жаңалықтары туралы www.redmond.com.ru сайтынан немесе ресми дилерлер дүкенінен білуге болады.

RAM-CL1 — тостағанға арналған қысқыштар

Мультитипісіргіш-жылдам пісіргіштеріне тостағанды ыңғайлы алу үшін арналған. Басқа брендтердің мультитипісіргіш-жылдам пісіргіштеріне қолданылуы мүмкін.

RAM-FB1 — фритюрде қуыруға арналған себет

Қатты қыздырылған немесе қайнаған майда (фритюрде) әртүрлі өнімдерді дайындау үшін қолданылады. 3 литрден кез келген кесе үшін қолайлы. Тот баспайтын болаттан жасалған, дайындалғаннан кейін артық майды құюды жеңілдету үшін кесе үшін алмалы-салмалы қалам және бекіту ілгегі бар. Көлемі 3 литрден асатын басқа брендтер мультитипісіргіш-жылдам пісіргіштеріне қолданылуы мүмкін. Ыдыс жуғыш машинада жууға болады.

RAM-G1 — қақпағы бар маркерлі йогуртқа арналған банкалар жиынтығы (4 дана)

Әртүрлі йогурттарды дайындауға арналған. Банкілердің жарамдылық мерзімін бақылауға мүмкіндік беретін күні маркерлері болады. Басқа брендтердің мультитипісіргіш-жылдам пісіргіштеріне қолданылуы мүмкін.

RHP-M02 — ветчинница

Түрлі дәмдеуіштер мен толтырғыштарды қоса отырып, ет, құс немесе балықтан жасалған Ветчина, рулеттер және басқа да деликатес дайындауға арналған. Сіз желшінішті мультитипісіргіш-жылдам пісіргіштеріне, үрлемелі шкафта, аэрогрильде немесе жай ғана плитада қолайлы көлемде кастрюльде пайдалана аласыз.

RB-A673 — құюға қарсы жабыны бар тостаған

Тостағанның ішкі жабыны механикалық зақымдануларға өте төзімді, күйіп кетуге қарсы және жылу өткізгіш қасиеттерге ие, соның арқасында тағам бетіне жабыспайды, қуырылады және барлық дайындау процесі кезінде біркелкі сөндіріледі. Бұл тостаған сүт ботқаларын сапалы пісіру, қуыру немесе пісіру үшін арнайы жасалған. Тостаған пайдаланылуы мүмкін тыс мультитипісіргіш-жылдам пісіргіш үрлемелі шкафта тағамдарды сақтау және дайындау үшін. Ыдыс жуғыш машинада жууға болады. Сыйымдылығы — 6 литр. Мультитипісіргіш-жылдам пісіргіштеріне осы моделіне арналған ауыспалы тостаған.

V. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚҚА ЖОЛЫҒАР АЛДЫНДА

Ақау	Ықтимал себептері	Жою әдісі
Дисплейде келесі қате туралы хабарлама туындайды: E1, E2, E5...E18	Жүйелік қате, басқару платасы немесе қыздыру элементі істен шығуы мүмкін	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз және суытыңыз. Қақпағын тығыз жауып, аспапты электр желісіне қайта қосыңыз

Ақау	Ықтимал себептері	Жою әдісі
Дисплейде келесі қате туралы хабарлама туындады: ЕС	Қақпағы дұрыс орнатылмаған	Қақпақты жабыңыз және «Закрыто» күйіне жеткенше бұраныз
Аспап қосылмайды	Электрқоректену бауы аспапқа және (немесе) электр розеткасына қосылмаған	Шешімелі электр бауы аспаптағы тиісті ажыраткермикалық және розеткаға қосылғанына көз жеткізіңіз
	Электр розеткасы ақаулы.	Аспапты жөн розеткаға қосыңыз.
	Электр розеткасында тоқ жоқ	Электр желісінде кернеу барын тексеріңіз. Егер ол жоқ болса, үйіңізге қызмет көрсететін ұйымға жолығыңыз
Тағам өте ұзақ әзірленеді	Электр желісінен қоректену жаңылысы (тоқ кернеуінің деңгейі тұрақсыз немесе нормасынан төмен)	Электр желісінде тоқтың тұрақты кернеуін тексеріңіз. Егер ол тұрақсыз немесе нормасынан төмен болса, үйіңізге қызмет көрсететін ұйымға жолығыңыз
	Таба мен қыздыру элементі арасына бөтен зат немесе бөлшектер түсті (қоқыс, жарма, ас кесектері)	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Бөтен затты немесе бөлшектерді алып тастаңыз
	Таба мультитіпсізгіш-жылдам корпусына қисық орнатылған	Табаны қисайтпай тегіс орнатыңыз
	Қыздыру дискісі қатты кірлеген	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Қыздыру дискісін тазалаңыз
Әзірлеу кезінде аспаптың қақпағы астынан бу шығады	Таба аспап корпусына қисайып орнатылған	Табаны қисайтпай, тегіс қойыңыз
	Таба мен мультитіпсізгіштің ішкі қақпағы қосылысының саңылаусыздығы бұзылған	Қақпақ пен аспап корпусы арасында бөтен зат (қоқыс, жарма, ас кесектері) жоқтығын тексеріңіз, оларды алып тастаңыз. Мультитіпсізгіш-жылдам қақпағын ықпал сыртқы естілгенше жабыңыз
	Ішкі қақпақтағы тығыздауыш резина қатты кірлеген, майылған немесе зақымданған	Аспаптың ішкі қақпағындағы тығыздауыш резина жағдайын тексеріңіз. Оны ауыстыру керек болуы мүмкін
Әзірлеу кезінде аспаптың қақпағы астынан бу шығады. Бағдарлама жұмысының уақытын санау жүрмейді	Ішкі қақпақта нығыздау резеңкесі жоқ	Ішкі қақпақта нығыздау резеңкесінің бар екендігін тексеріңіз
Құрылғының жылдам қайнату режиміндегі жұмысы кезінде бекіткіш клапан тесігінен бу шыға береді. Бағдарлама жұмысының уақытын санау жүрмейді	Бекіткіш клапан ластанған	«Құралға күтім жасау» бөліміне сай-кес бекіткіш клапанға тазалау жүргізіңіз
	Бекіткіш клапан немесе оның нығыздау резеңкесі жоғалған	Бекіткіш клапан немесе оның нығыздау резеңкесінің бар екендігін тексеріңіз

i Егер қателікті дұрыстай алмасаңыз, авторизацияланған сервистік орталыққа жүгініңіз.



Кепілдіктен кейінгі жөндеуге арналған қосалқы бөлшектерді табуға болады сайтта қолжетімді <https://redmondsale.com/>

VI. КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР



* Стандартты кепілдік мерзімі – 1 жыл. Ұзартылған кепілдік шарттарымен осы сілтеме арқылы танысуға болады: <https://warranty.redmond.company/>

Кепілдік кезеңі ішінде дайындаушы жөндеу, бөлшектерді ауыстыру немесе барлық бұйымды ауыстыру жолымен кез келген зауыттық ақауларды жоюға міндеттенеді. Кепілдік тек сатып алу күні түпнұсқалық кепілдік талонында дүкен мөрімен және сатушы қолымен расталған жағдайда ғана күшіне енеді. Осы кепілдік тек бұйым пайдалану бойынша нұсқаулыққа сәйкес қолданылған, жөнделмеген, бұзылмаған және онымен дұрыс жұмыс істемеу нәтижесінде зақымданбаған, сонымен қатар бұйымның толық жинағы сақталған жағдайда танылады. Осы кепілдік бұйымның табиғи тозуына және шығын материалдарына таралмайды (қыш және тефлондық тығыздауыштар және т. б.).

Бұйымның қызмет мерзімі мен кепілдік міндеттемелердің жарамдылық мерзімі өндірілген кезден бастап немесе бұйым жасалған кезден бастап есептеледі (егер сатылған күнін анықтау мүмкін болмаса).

Аспап өндірілген күнді бұйым корпусының сәйкестендіру жапсырмасындағы сериялық нөмірден табуға болады. Сериялық нөмір 13 белгіден тұрады. 4-ші және 5-ші белгілер айды, 6-шы және 7-ші – құрылғының шығарылған жылын білдіреді.

0	0	0	1	1	2	2	3	3	3	3	3	3
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

1 – өндірілген айы (01 – қаңтар, 02 – ақпан ... 12 – желтоқсан)

2 – өндірілген жылы (21 – 2021 ж., 22 – 2022 ж. ... 30 – 2030 ж.)

3 – үлгінің сериялық нөмірі

Өндіруші бекіткен аспаптың қызмет ету мерзімі бұйымның пайдаланылуы осы нұсқаулық пен қолданылатын техникалық стандарттарға сәйкес жүруі жағдайында сатып алынған күнінен 5 жылды құрайды.

Орамды, пайдаланушы нұсқаулығын, сонымен қатар аспаптың өзін қалдықтарды қайта өңдеу бойынша жергілікті бағдарламаға сәйкес пайдаға асыру керек. Мұндай бұйымдарды әдеттегі тұрмыстық қоқыспен тастамаңыз.



Товар сертифицирован в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» и соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», Технического регламента Евразийского экономического союза «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники» ТР ЕАЭС 037/2016.

Изготовитель: «Чжухай ИнгЧжи Сервис кампани Лимитед», 51900, 100 Хуа Вей Роуд, Чيانь Шань, Сян Чжоу Дистрикт, Чжухай Сити, Китай.

Импортёр в России: ООО «ИЛОТ», 198099, г. Санкт-Петербург, ул. Промышленная, д. 38, к. 2, лит. А.

© РЕДМОНД. Все права защищены. 2026

Воспроизведение, передача, распространение, перевод или другая переработка данного документа или любой его части без предварительного письменного разрешения правообладателя запрещены.

www.redmond.company
www.multivarka.pro
Сделано в Китае / Made in China

MP110-CIS-UM-5